sale&pepe

NOVEMBRE 2013

MONDADORI



Torta black&white
pag. 129

CIOCCOLATO BIANCO E NERO per contrapposizioni di gusto **RAGÙ** il sugo per eccellenza nelle sue versioni più celebri **VERZA** la regina del freddo dimentica la tradizione **CASTAGNE** povere ma buone

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 27 - Mensile

Just a perfect day

Sorprenditi con **Creativity COOKWARE** di Berndes, l'idea regalo che cercavi per fare di un giorno di festa il giorno perfetto.

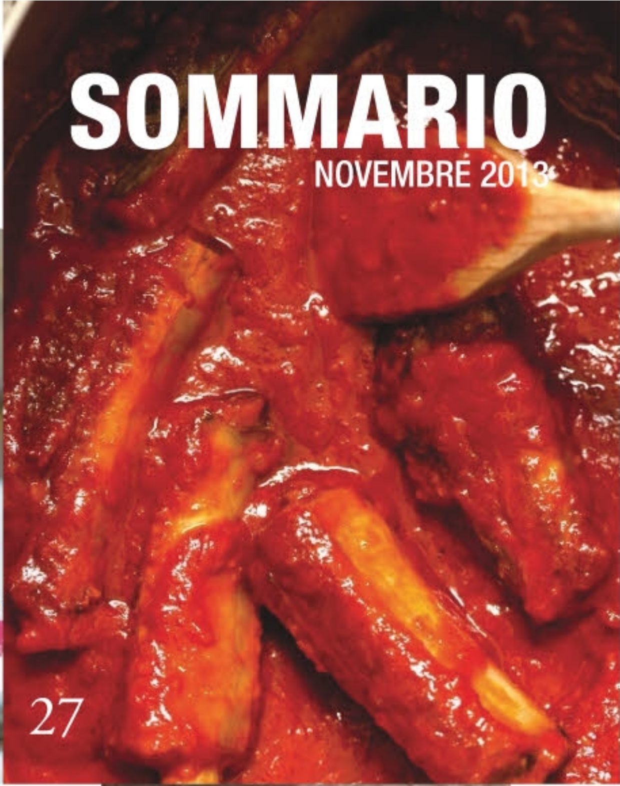
Arrosto, Pasta, Family Grill, Piatti unici, Crepiera, Stampo Panettone, Wok e Vaporiera.
Gli originali set con strumenti di cottura, accessori e ricettari, racchiusi in raffinate confezioni.




www.berndes.com
Berndes®
Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.


100
Zàini
1913-2013
CIOCCOLATO Emilia
FONDENTE EXTRA:
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.
Zàini
MILANO
Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere
qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre
mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA

SOMMARIO
NOVEMBRE 2013



Servizi

Evasioni





Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook.
Seguiteci anche su twitter e instagram: @saleepepemag per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.





Indice delle ricette e indirizzi a pagina 15

Scuola

Rubriche



110



61

Hanno collaborato con noi a Novembre

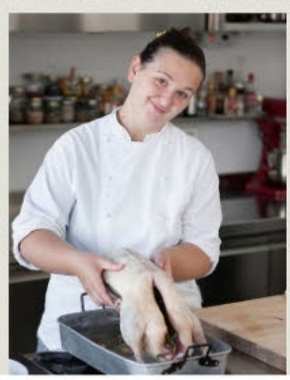


MASSIMO BOTTURA
La tradizione rivisitata con una dose di irreverenza è la filosofia che guida lo chef stellato dell'Osteria Francescana a Modena, che non disdegna il classico ragù. A pag 27

MATTIAS SJÖBLOM E JULIEN CHIUDINELLI
La cucina del Nord Europa ha grande appeal. Ce la raccontano i due giovani chef della brasserie Björk di Aosta. A pag 90



DANIELA PALESTRO
L'imprinting di famiglia ha lasciato il segno sulla giovane Daniela. Avviata alle delizie della gastronomia dal padre Gioachino, famoso per aver dato i natali alla Corte dell'Oca di Mortara, Daniela è ora ai fornelli di casa dopo importanti esperienze nelle più celebri cucina del mondo. A pag 101




RONER
Artisti del Gusto
www.roner.com
quattropuntozero.it
Distillati Roner:
Dalla tavolozza della Natura
Capolavori di Gusto.

Food e Fashion si incontrano al White.

Com'è fashion il mondo del food



foto di: AndreaDelBo/MONDADORIPORTFOLIO



Sono più di quanti si potrebbe pensare i punti in comune tra food e moda: passione, creatività, tecnica, ricerca, innovazione continua. Tutto questo, e molto altro ancora, è quel che è andato in scena per la Food Experience Mondadori, l'evento speciale organizzato da Sale&Pepe, in collaborazione con Grazia, che ha animato il White, la rassegna contemporary di via Tortona, durante la Fashion Week milanese. Sul palco, allestito per l'occasione con una grande cucina hi tech, il direttore di Sale&Pepe Laura Maragliano ha accolto chef e bartender, ospiti e stilisti, in una girandola di showcooking ed esibizioni in cui sono stati realizzati in diretta piatti di perfezione sartoriale, curatissimi nella scelta degli ingredienti e nei dettagli dell'impiattamento.

SALE&PEPE, INSIEME A GRAZIA, HA PRESENTATO FOOD EXPERIENCE MONDADORI: LE PIÙ GUSTOSE TENDENZE DEL MOMENTO NEL CUORE DELLA FASHION WEEK DI MILANO





In sala, un parterre internazionale e variegato di addetti ai lavori, coinvolti nell'assaggio dei piatti, nelle degustazioni agli stand, persino ai fornelli: in molti sono saliti sul palco, accanto ai cuochi di Sale&Pepe, per realizzare le ricette! Un modo divertente per avvicinare il pubblico al mondo moderno del food, in equilibrio fra nuove tendenze, interpretate dagli chef all'avanguardia, e tradizione dei grandi prodotti italiani. Non potevano mancare, perciò, due regioni ospiti: la Campania, con i suoi pastifici (Il Vecchio Pastaio, Le Gemme del Vesuvio e Primo Falco), i prodotti di fattoria Giòsole, le conserve Iasa e, per un tocco fashion, i cosmetici Profumi di Napoli e le cravatte di Coppola; la Calabria, con gli aromi Antichevigne, il pastificio Piano Luppino, l'azienda biologica Le terre di Zoe.





Sul palco ricette *e segreti degli* chef

Assistere agli showcooking è stata l'occasione per carpire i segreti dei professionisti. Le interviste di Laura Maragliano, il racconto delle ricette, gli aromi e i profumi che avvolgevano la sala hanno affascinato il pubblico. Con Alessio Algherini si è imparato il valore degli scarti, perché persino le teste dei crostacei possono essere impiegate per aromatizzare il burro. Lo srilankese Wicky Priyan ha incantato la platea per la maestria e la grazia con cui ha usato i suoi coltelli, scintillanti e affilatissimi. Julien Chiudinelli, con Jerker Kellermann e Marco Bonvicini, hanno svelato come realizzare un'affumicatura casalinga in perfetto stile nordico. Il magico mondo del bere miscelato è stato il leit motiv degli interventi coreografici della barlady Carmen Clemente e del barman Jor Dossena. Per finire con la stupefacente creatività della fashion tester Anna Marconi e dei suoi piatti ispirati agli abiti visti sulle passerelle.



Food *& televisione*

Alessio Algherini - Il coach di The Chef, Scelgo e creo in cucina (ogni lunedì alle 21.10 su La5) ha proposto un classico abbinamento tra legumi e crostacei, con i tagliolini ai gamberi e crema di ceci, e il suo merluzzo cotto a bassa temperatura con cima di rapa e "caviale" di lampone.





Food *& paesi lontani*

Wicky Priyan - Lo chef srilankese del Wicky's di Milano ha sfoderato i coltelli giapponesi, forgiati appositamente per lui, nella preparazione del tenerissimo tonno scottato alla soia, seguito dalle alici marinate con insalata di mango. Bonus track, l'assaggio in sala del suo celebre maialino cucinato a bassa temperatura.





Food *& cucine emergenti*

Julien Chiudinelli con Jerker Kellermann e Marco Bonvicini - Il Nord Europa è la nuova frontiera dell'alta cucina. Il team della Bjork Swedish Brasserie di Aosta e Milano ha proposto due tecniche tradizionali: la sfilettatura e marinatura del salmone per la ricetta del Gravlax e l'affumicatura delle aringhe.







Il sorriso e i cocktail di Carmen Clemente, ideatrice del Barlady Team

Carmen Clemente
barlady e gioco di squadra

Che grinta il brindisi con l'ideatrice e fondatrice del Barlady Team, squadra di bartender tutta al femminile! Lei si destreggia fra il "diurno" Barlady Cafè, specializzato in cappuccini artistici, e gli eventi serali: feste e party in cui la barlady arriva col suo magico trolley che, in poche mosse, diventa banco bar in plexiglass. Due i cocktail realizzati sul palco e offerti in sala: un classico Margarita, dedicato a Sale&Pepe, e un Malibu Colada per il White.



Jor Dossena, del Pacino Cafè, e i suoi drink coloratissimi



Jor Dossena
barman per vocazione

Da giovanissimo, i suoi souvenir preferiti erano i listini dei bar, per provare le ricette dei cocktail e studiare gli ingredienti. Oggi Jor Dossena è diventato grande, non beve ma prepara circa 300 drink al giorno, dai classici alle creazioni personali. Ama la frutta e le erbe aromatiche e si diverte a usare recipienti originali. Come il barattolo delle conserve scelto per l'inedito Sale&Pepe Flower, proposto insieme al Pacino Fight Club, che Jor ha dedicato al White.

Anna gioca con i colori, trasferendoli dalla moda al piatto







Food & fashion

Anna Marconi - La cucina è una passione trasversale per Anna, blogger (Tasteofrunaway.com) e fashion tester. La sua idea? Rendere "food" i capi moda visti sulle passerelle. Forme, colori, texture… tutto diventa ricetta grazie alla sua creatività, a una buona conoscenza degli ingredienti, all'attenzione per la stagionalità di abiti e cibi e, soprattutto, a tante, tante prove! Sul palco della Food Experience ha cucinato, davanti agli occhi quasi increduli degli stilisti e del pubblico, i piatti ispirati alle creazioni di Normaluisa, CO|TE, Charline De Luca e Benedetta Bruzziches.







LE AZIENDE PROTAGONISTE DEL MONDO DEL FOOD&FASHION: NUOVE TENDENZE ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ

A fare da cornice alla Food Experience Mondadori sono state numerose le aziende, del settore e non solo, che hanno offerto al pubblico la possibilità di provare e degustare i prodotti, ma anche di vederli all'opera durante gli showcooking tenuti dagli chef di Sale&Pepe.
Oltre ai main partner Regione Campania e Regione Calabria, e all'eleganza garantita dal contributo di Maserati e dal design Area Declic, all'evento hanno partecipato diverse realtà capaci di coniugare innovazione e tradizione e sposare, così, il mondo del fashion a quello della buona cucina.
Curiosi e golosi hanno potuto spaziare fra tantissimi prodotti, tutti particolari













e interessanti. Come i surgelati d'autore firmati Arbi, che con i suoi assaggi ha rifocillato il pubblico tra uno showcooking e l'altro, o le specialità bio di Alce Nero e di GerminalBio, entrambe perfetta sintesi tra sapore e benessere. Momenti di dolcezza anche con la nuova Tortina al cioccolato bianco Loacker (interpretata sul palco in abbinamento alle fragole), mentre ha colpito la salinità aromatica del prosciutto Saint Marcel alle erbe di montagna. Immancabile in cucina Panna Chef con la sua linea di ingredienti sempre cremosi, anche in versione light, e particolari le degustazioni di olii extravergini offerte da Unapol, Unione Nazionale Associazioni Produttori Olivicoli.
Ampia la scelta per il beverage: dalla Coca Cola Light super glam, vestita da Marc Jacobs, alla birra Pilsner Urquell, testata anche ai fornelli, fino ai grandi vini Bisol di Valdobbiadene e Tenute di Genagricola e alle grappe La Valdotaine, per brindare all'insegna della qualità.
Sul palco e in sala anche partner più "tecnici": Euromobil per la cucina che ha ospitato le esibizioni, Braun con la sua gamma di piccoli elettrodomestici (con il Minipimer protagonista!), TVS e le sue pentole e padelle, espressione del miglior design italiano per l'antiaderente, Tescoma con la gamma di attrezzi e utensili versatili e funzionali, Biopap che ha fornito contenitori da catering all'avanguardia biodegradabili, compostabili e riciclabili.
Molto "pratica", infine, la partecipazione di Nuovo Nelsen Ultra Concentrato (in fondo, dopo tanto cucinare, i piatti occorre lavarli!) e di Cariex Spray, che ha pensato alla salute del sorriso dei tanti intervenuti, che tra una sfilata e l'altra, al Food Experience Mondadori hanno trovato il modo di concedersi una pausa per certi verti insolita e inaspettata, sicuramente gustosa e coinvolgente!













Grazie dell'Experience!

In occasione della Fashion Week di Milano, dal 21 al 23 settembre, presso il White di via Tortona si è tenuta un'edizione speciale del festival enogastronomico di Mondadori, in collaborazione con Sale&Pepe e Grazia. L'edizione ha coinvolto il pubblico internazionale della settimana della moda con showcooking, degustazioni, incontri con chef e creativi del food e del freestyling. Un evento realizzato grazie alla partecipazione e all'impegno dei nostri numerosi partner.



GRAZIE A TUTTI PER AVER PARTECIPATO CON STILE ALL'INCONTRO TRA FOOD & FASHION.

FOOD EXPERIENCE MONDADORI



main partner

Progetto cofinanziato dall'Unione Europea

La tua **Campania** cresce in **Europa**

Operazione cofinanziata con la linea di intervento 7.1.2.1 del POR FESR Calabria 2007/2013

sponsor

sponsor tecnici

INDICE

LE RICETTE DI NOVEMBRE 2013

INDIRIZZI

ANTIPASTI, FOCACCE E TORTE SALATE

PRIMI

SECONDI

CONTORNI, VERDURE, SUGHI

DESSERT

BEVANDE

DISPONIBILE L'INDICE DELLE RICETTE 2012

Richiedetelo via posta, fax o e-mail a "Servizio indici", Sale&Pepe, Arnoldo Mondadori Editore, 20090 Segrate (Mi); fax: 0275422683; e-mail: salepepe@mondadori.it.
L'indice delle ricette 2012 è disponibile in versione elettronica e cartacea: verrà spedito gratuitamente ai lettori che ne faranno richiesta specificando nominativo e indirizzo.


FRANTOIO DI SANTA TÉA®
REGGELLO - FIRENZE
LA VERA BELLEZZA E' LA TUA SALUTE.
PROTEGGILA CON L'OLIO SANTA TEA.
ANTIOSSIDANTE NATURALE.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
FRANTOIO DI SANTA TÉA
REGGELLO - FIRENZE
GONNELLI 1585
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OTTENUTO A 400 M.
SOPRA LA VALLE DELL'ARNO, NELLO STORICO
FRANTOIO DI SANTA TEA DEL 1426.
VERO GIOIELLO DI TALENTO OLEARIO DELLA
FAMIGLIA GONNELLI, PRODUTTORI TOSCANI DAL 1585.
GONNELLI 1585
NATURA, SENZ'ALTRO.
www.gonnelli1585.it

Laura Maragliano



Favolosa perbureira

SEMBRA IL NOME DI UNA DANZA, INVECE È UNA SAPIDA ZUPPA PIEMONTESE. IDEALE PER UNA TAVOLA GOLOSA, RICCA DI CALDE BONTÀ D'AUTUNNO

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello

"Per antipasto prendo pasta e fagioli" dice Totò in una scena del film "Fifa e Arena". Come dargli torto, la pasta e fagioli è nella sua semplicità un piatto sublime, uno dei pochi che consente di parlare di cucina nazionale, visto che viene preparato lungo tutto lo Stivale. Al nord è più scura e soda, di borlotti, insaporita dal grasso di maiale, mentre a partire dalla Toscana, che contende al Veneto la paternità della ricetta, diventa più chiara per l'uso dei cannellini e la rifinitura dell'olio extravergine a crudo. Al sud l'inversione lessicale la fa diventare "fagioli co la pasta" o "pasta ca' fasola" e prevede l'uso del pomodoro. Ma c'è una pasta e fagioli davvero particolare che ho scoperto per caso cercando una sagra estiva dove passare un pomeriggio d'agosto. Così, navigando in Internet, mi sono imbattuta nella perbureira o peirbuieira (nome complicatissimo che sembra derivi dalla pentola usata dai contadini per portare il minestrone nei campi). Il piatto appartiene in tutto e per tutto a Roccagrimalda, un bellissimo paesino delle colline ovadesi proprio al confine tra Liguria e Piemonte, e la sua ricetta è segreta. Per assaggiarla ci sono solo due possibilità: i ristoranti della zona o la sagra di fine agosto, che non mi sono fatta scappare. La particolarità della perbureira sta nella presenza di acciughe sotto sale, abbondante aglio e pangrattato che, insieme ai borlotti (forse una volta si usavano i fagioli di Lima) e ai maltagliati fatti a mano, creano un mix di rara bontà. Un tempo questo piatto rendeva felici i commercianti liguri che portando in Piemonte i prodotti delle loro terre si fermavano per assaggiarla. Oggi la perbureira è un marchio registrato, mentre la ricetta che vi propongo è frutto del mio assaggio. Chissà se mi sono avvicinata all'originale, o c'è chi adesso sorride del mio tentativo maldestro. La sfida è aperta e se qualcuno vuole svelarmi il segreto… prometto, non lo dirò a nessuno.

> segue a pag.18



PERBUREIRA A MODO MIO

PER 4 PERSONE
150 g di lasagne fresche - 200 g di fagioli borlotti secchi - 1 fetta di pane secco casereccio - 1 ciuffo di salvia - 2 foglie di alloro - 2 o 3 spicchi d'aglio - 4 0 5 filetti di acciuga sotto sale - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mettete i fagioli a bagno in abbondante acqua per una notte. Quindi sciacquateli, versateli in una pentola con l'alloro, la salvia e 2 litri d'acqua (non salata) e cuoceteli lentamente finché non saranno quasi sfatti (circa 1 ora).
● **2** Intanto, tagliate le lasagne in rettagoli irregolari di 3-4 cm di lato. Dissalate le acciughe lavandole accuratamente sotto l'acqua corrente e poi asciugatele. Scaldate 6 cucchiai di olio in una padella, aggiungete il pane sbricolato grossolamente, l'aglio sbucciato e le acciughe a pezzettini e rosolate il soffritto a fuoco non troppo alto, in modo che risulti leggermente dorato.
● **3** Salate (pochissimo) la zuppa di fagioli e se risultasse troppo densa, allungatela con acqua bollente. Unite la pasta e cuocetela al dente.
Quindi aggiungete anche il soffritto preparato e lasciate insaporire il tutto per 1 minuto. Regolate di sale solo se necessario: le acciughe in genere sono più che sufficienti a dare sapore al piatto.









I passaggi previsti dalla ricetta sono di estrema semplicità: i borlotti ammollati cuociono per 1 ora in sola acqua, poi vengono uniti i maltagliati e quindi un ricco soffritto di aglio, acciughe sotto sale e pane secco. Una gustosa versione della pasta e fagioli, che si distingue per l'insolita presenza delle acciughe e del pane secco (di solito come "addensante" si utilizza la patata), ma anche perché inverte l'ordine di un passaggio fondamentale: in genere il soffritto è il punto di partenza, mentre qui viene aggiunto alla fine. Un tempo la perbureira trovava il suo ideale completamento in un buon bicchiere di "Carica d'asino", un vino bianco di un vitigno quasi scomparso, ma recentemente riscoperto.

Sorprese allo speck

Con il suo sapore deciso e il piacevole sentore affumicato, lo speck è un ingrediente ideale per gli spuntini d'autunno, dove sa esprimersi con estro in accostamenti insoliti e di grande fascino. Per un assaggio di gusto pungente, mescolate della crème fraîche con un po' di radice di rafano grattugiata, spalmate la crema su crostini di segale e avvolgeteli con fette di speck. Se vi piacciono i sapori nordici, miscelate del formaggio cremoso con un po' di yogurt denso (come quello greco) ed erba cipollina tritata; spalmate il composto su fettine di speck, arrotolatele e servite gli involtini su un letto di porcini freschi conditi con qualche goccia d'olio e poco pepe. Deliziosa anche la versione a tramezzino, da farcire con una julienne finissima di cavolo rosso, fettine di speck, cetriolini agrodolci a striscioline e maionese mescolata con un po' di senape: al posto del pane da tramezzini, su questo insieme sta benissimo anche il pane di segale.





Oli aromatici e insaporitori fai-da-te

È tempo di arrosti, di verdure in padella e squisitezze da forno. Preparazioni che trovano negli aromi il complemento ideale, se non addirittura necessario. Ecco allora due idee da tenere sempre pronte in dispensa per aggiungere in un attimo quel profumato tocco in più. Mettete sul fondo di un vasetto di vetro un trito di aglio, rosmarino, salvia, alloro e pepe e aggiungete olio fino al bordo. Chiudete, shakerate leggermente e conservate al buio e al fresco. Lo stesso battuto può essere utilizzato per il sale, ottenendo così un genuino insaporitore: in questo caso mescolate sale e aromi in una ciotola e quindi versate la miscela nei vasetti (aiutatevi con un foglio di carta avvolto a imbuto).



Giardiniera di stagione

Pulite e lavate 1 kg di verdure miste (cavolfiore, carota, sedano, sedano rapa, finocchio, peperoni rossi, topinambur e cipolline). Suddividete in cimette il cavolfiore, tagliate a bastoncini le carote e il sedano, riducete a cubetti il sedano rapa e il topinambur, affettate il finocchio e tagliate il peperone in rettangoli. Asciugate bene gli ortaggi, riuniteli in una ciotola, mescolateli con 2 cucchiai di sale grosso e 1 cucchiaio di zucchero e metteteli in frigo per una notte coperti con pellicola per alimenti. Unite 1 bichiere di acqua e 2 bicchieri di aceto di vino bianco e fate riposare ancora un giorno in frigo. Sgocciolate le verdure (conservate la marinata, è ottima per condire l'insalata), disponetele in vasetti di vetro e copritele con olio. Chiudete ermeticamente e conservate in frigo fino a 15 giorni. Lasciate la giardiniera a temperatura ambiente per 1 ora prima di servire.

Mousse di cioccolato bianco

Ammorbidite 4 g di gelatina in fogli in acqua fredda per 10 minuti. Tritate 150 g di cioccolato bianco e scioglietelo a bagnomaria con 1,2 dl di panna fresca. Unite la gelatina strizzata, fatela sciogliere mescolando e spegnete il fuoco. Lasciate intiepidire, quindi aggiungete 2 dl di panna fresca montata. Distribuite il composto in 6 coppette e fate raffreddare in frigo per almeno 2 ore. Eccellente anche da sola, questa golosa mousse si presta per deliziosi accompagnamenti: con noci e fette di pere caramellate (passate nello zucchero e rosolate in padella), cioccolato fondente fuso, biscotti, coulis di lamponi (ovvero i frutti frullati) e foglie di menta oppure per farcire le torte.




Lasciati
sorprendere.
Lindt
EXCELLENCE
Lindt
EXCELLENCE
CON UN PIZZICO DI
FIOR DI SALE
FONDENTE
Con cristalli di Sale Marino
Cioccolato amaro con sale
Lindt Excellence Fior di Sale è un'esperienza inaspettata. Nato dalla passione e dalla creatività dei Maîtres Chocolatiers Lindt, il finissimo cioccolato fondente è sapientemente impreziosito da un pizzico di sale marino che ne esalta il gusto, in un'armoniosa combinazione di sapori. Ti piacerà, tanto, così tanto che da lì dove ti porterà, non vorrai più tornare.
LINDT EXCELLENCE. UN VIAGGIO NEL GUSTO.
70% CACAO
NOIR INTENSE
85% CACAO
NOIR PUISSANT
90% CACAO
NOIR PRODIGIEUX
ORANGE INTENSE
NOIR
Scopri tutte le varianti di Excellence su **lindt.com**

RAGÙ

CARNI, AROMI, POMODORO... E POI TEMPO, CURA E PAZIENZA. PER QUESTO CONDIMENTO SOVRANO DELLA CUCINA ITALIANA, BOLOGNA E NAPOLI FIRMANO LE DUE RICETTE PIÙ CELEBRI. MA LA PENISOLA È RICCA DI TANTE VARIANTI DA NON PERDERE

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino, foto di Adriano Brusaferri, ricette di Alessandra Avallone, styling di Alessandro Pasinelli Studio





Pentola Sambonet, mestolo Mepra.
Nell'altra pagina, fondo impiallacciatura Alpi, padella Segno Italiano.
Indirizzi a pagina 15

Un vertice della cucina italiana, un'invenzione che, pur con molte varianti, si trova in quasi tutte le regioni e si può definire perciò piatto nazionale. Due sono i ragù più celebri e celebrati: quello alla bolognese e quello napoletano. A Napoli, viene chiamto 'o rraù ed è diventato una gloria letteraria, tanto da trovarsi in citazioni e memorie di illustri scrittori; Eduardo De Filippo gli dedica una poesia e una pagina memorabile della commedia "Sabato, domenica e lunedì". Il nome viene dal francese ragout, che designa una preparazione in umido di un ingrediente a pezzetti. Ma ragout significa anche "vivanda che eccita l'appetito", da cui ragoutant, cioè stuzzicante, che ben si addice al nostro condimento. Italianizzati nome e concetto, si può dire che il ragù è un sugo ristretto a base di carne, aromi, vino, pomodoro. Si tratta di un piatto giovane, che ha circa due secoli: lo stufato era una tecnica di cottura praticata molto prima, anche per rendere mangiabili le carni più coriacee, ma soltanto da quando arriva il pomodoro in cucina si può parlare di ragù.
Per comodità, si divide il ragù in due categorie, quello bolognese o emiliano e quello napoletano o meridionale.

> segue a pag. 24



Fondo tessuto Dedar, piatto Pagnossin Italia. Nell'altra pagina, fondo impiallacciatura Alpi, piatto Pagnossin Italia, bicchiere Bormioli Rocco, canovaccio Fiorirà un giardino, forchetta Mepra. Indirizzi a pagina 15

D'ANATRA ALLA VENETA

PER 4 PERSONE
1 petto di anatra - 1 carota - 1 costola di sedano - 1 cipolla piccola - 1 scalogno - 1 spicchio d'aglio - 1 foglia di alloro - 1 chiodo di garofano - 1 pezzetto di cannella in stecca - 1 bicchiere di vino rosso (oppure bianco secco) - brodo - burro - sale - pepe in grani
per servire: 320 g di bigoli - parmigiano reggiano grattugiato

● **1** Tagliate a dadini piccoli tutte le verdure, rosolatele in una casseruola dai bordi bassi con una noce di burro. Tagliate a pezzetti abbastanza piccoli il petto di anatra, scartando metà del suo grasso e aggiungendo l'altra metà, sminuzzata, al battuto.
● **2** Unite la carne, l'alloro, il chiodo di garofano e la cannella alle verdure e lasciate che prenda colore mescolando. Innaffiate con il vino, in due volte, lasciando evaporare completamente l'alcol; salate, profumate con una macinata di pepe e proseguite la cottura per mezz'ora circa, bagnando ogni tanto con un po' di brodo
● **3** Lessate la pasta, conditela con ragù e parmigiano, pepate e servite.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti**

> segue da pag. 23

Il primo utilizza la carne tritata, il secondo mette in pentola la carne intera che la lenta cottura spoglia di umori e sostanza per concentrarli al meglio.

Un rito lungo ore e ore

Di solito si uniscono carni diverse a seconda delle ricette: maiale, vitello, manzo, pollo, salsiccia, prosciutto. Variano anche i condimenti: burro e pancetta o burro e lardo, mentre nel Sud regnano sugna e olio. Soffritto, vino rosso e pomodoro fresco o in scatola, ma anche un po' di concentrato o conserva sono gli altri ingredienti, comuni ai due ragù, ma con molti distinguo, naturalmente. Il ragù bolognese richiede almeno due ore di cottura, mentre il napoletano esige tempi dilatati fino allo sfinimento della carne: ore e ore su dolcissima fiamma a "pippiare" fino all'amalgama completa di strutture, sapori e profumi. A Napoli si dice che il miglior rraù è quello dei portinai, che stando in guardiola possono seguire, a vista e a… naso, la trasformazione del ragù. Là dove il rito si sta compiendo infatti si sparge benefico un odore inconfondibile.

Rosso corallo lucente in Emilia, rosso scuro e vellutato nel napoletano, ecco il ragù all'incontro con la pasta. Anche qui, le strade si dividono. Le bionde tagliatelle di pasta fresca sono al primo posto nell'area dell'Italia centrale; seguono le lasagne, arricchite dalla besciamella, quindi gramigna e garganelli, tipiche paste all'uovo del repertorio locale.

> segue a pag. 28



TOSCANO

PER 4 PERSONE
250 g di cane trita di manzo - 250 g di carne trita di maiale - 150 g di salsiccia - 800 g di polpa di pomodoro - 2 carote - 1 cipolla - 2 costole di sedano - 3 spicchi di aglio - 1 bicchiere di vino rosso - 8 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - 4 rametti di rosmarino - sale - pepe in grani per servire: 320 g di pappardelle - parmigiano reggiano grattuggiato

● **1** Tritate finemente la cipolla, il sedano, le carote, l'aglio e, più grossolanamente, il rosmarino; poi fate soffriggere tutto dolcemente con l'olio; se il soffritto dovesse asciugare troppo bagnate con qualche cucchiaio di acqua calda.
● **2** Quando il soffritto è pronto aggiungete i 2 tipi di carne macinata e la salsiccia sbriciolata; mescolate e lasciate cuocere a fuoco basso fino a quando la carne è tutta "scottata". Bagnate con il vino rosso e lasciate evaporare l'alcool a fuoco vivo.
● **3** Aggiungete la polpa di pomodoro e fate cuocere a fuoco basso per 20-30 minuti. Regolate di sale e aggiungete una macinata abbondante di pepe. Lessate la pasta conditela con il ragù, spolverizzate con il parmigiano e servite.

FACILE ● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **475 cal/porzione**

EDUARDO

PER 12 PERSONE
1,5 kg e di lacerto (un pezzo di manzo fra il girello e il sottocoscia) - 1 kg di costine di maiale - 40 g di concentrato di pomodoro - 1 cipolla grossa - 1 costola di sedano - 1 carota - 1 bicchiere di vino bianco secco - 1 l di passata di pomodoro - basilico - olio extra vergine d'oliva - sale
per servire: 320 g di maccheroni - parmigiano reggiano grattugiato

● **1** Rosolate i due tipi di carne in un'ampia casseruola con un bicchiere scarso d'olio. Tritate finemente la cipolla e il sedano, poi uniteli alla carne in cottura. Coprite e rosolate lentamente rigirando i pezzi di carne nel condimento di tanto in tanto. Dopo 1 ora circa, scoprite e alzate la fiamma facendo prendere colore alla carne.
● **2** Bagnate con il vino poco alla volta, lasciando evaporare prima di ogni aggiunta. Diluite il concentrato con poca acqua, aggiungetelo al fondo di cottura poco alla volta, continuando a girare carne e sugo: questa operazione richiede un'altra ora. Quindi aggiungete la passata di pomodoro, in 3 volte, la carota sbucciata e tagliata a pezzi e 1 manciata di foglie di basilico.
● **3** Salate, portate a ebollizione, abbassate il fuoco al minimo e coprite la pentola lasciando uno spiraglio per il vapore. Lasciate cuocere il ragù per 1 ora controllando che non si attacchi. Trasferite le costine in un piatto e tenetele da parte; proseguite per un'altra ora e togliete la carne e la carota. Cuocete ancora 1 ora e mezza circa, spegnete e lasciate riposare. Lessate la pasta, condite con il ragù aggiungendo abbondante parmigiano. Servite la carne tenuta da parte come secondo.

MEDIA ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 5 ore e 30 minuti** ● **415 cal/porzione**





Nell'altra pagina, fondo impiallacciatura Alpi, canovaccio Fiorirà un giardino, piatto decorato Fasano Ceramiche, piatto fondo Mario Luca Giusti. Indirizzi a pagina 15

Rosso intenso e vellutato, a Napoli viene chiamato 'o rraù. È proprio così si intitola una poesia in cui Eduardo De Filippo celebra quello inimitabile di mammà. Lo stesso di cui descrive la ricetta nella commedia "Sabato, domenica e lunedì".



FOTO PAOLO TERZI

UN CLASSICO D'AVANGUARDIA

Massimo Bottura, uno dei nostri chef più acclamati e stellati, ha fatto del suo ristorante La Francescana di Modena un luogo d'obbligo dei gourmet. Qui porta avanti la gloriosa tradizione modenese, ma senza rinunciare a una cucina d'avanguardia.

Come si pone di fronte a un superclassico italiano, il ragù, che in Emilia è una specie di mito?
Io adoro il ragù se è fatto con le migliori materie prime e la giusta attenzione, senza dare nulla per scontato.

Quali sono le differenze fra il ragù di Bologna e quello di Modena?
Guardi, posso suonare il campanello dei miei vicini e trovare una ricetta diversa. Non esiste un'ortodossia delle ricette, esite un'ortodossia delle materie prime, del territorio... Non esistono bestemmie in cucina. Un piatto classico della tradizione non è altro che una innovazione ben riuscita.

Nel suo ristorante si trova il ragù? E come lo prepara?
Certo, nel mio menu ci sono le tagliatelle al ragù. Lingua, coda e guancia di bianca modenese, salsiccia impastata con il parmigiano. Verdure fresche, brodo di cappone, pochissimo pomodoro confit.

Può dare un consiglio di preparazione ai lettori di Sale&Pepe
Consiglio di usare soltanto le migliori carni, poco pomodoro e un grande parmigiano in mantecatura.



EBRAICO DI CARNE E FAGIOLI

PER 4 PERSONE
300 g di noce di vitello - 2 cipolle medie - 1 spicchio d'aglio - 100 g di cannellini secchi - brodo di carne caldo - 1 patata grossa - 1 noce di margarina oppure 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaio di zucchero - il succo di 1 limone - 4 cucchiai di concentrato di pomodoro - 1 pugno di uvetta - sale per servire: crostini di pane azzimo

● **1** Mettete in una casseruola capiente la margarina o l'olio (mai burro perché la tradizione ebraica proibisce di cuocere, e anche di mangiare, insieme carne e derivati del latte) le cipolle e l'aglio tritati, la carne tagliata a piccoli pezzi (non tritata). Coprite e lasciate brasare a fuoco molto basso; se la preparazione si asciuga troppo unite un po' di brodo caldo oppure un po' d'acqua.
● **2** Aggiungete i cannellini secchi e, dopo circa 2 ore di cottura, la patata tagliata a dadini; salate, proseguite ancora per 20 minuti e quindi aggiungete il succo di limone, il concentrato di pomodoro, l'uvetta e lo zucchero; mescolate delicatamente e lasciate amalgamare i sapori in cottura per circa 10 minuti. Servite il ragù su crostini di pane azimo.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 3 ore ● 275 cal/porzione

> segue da pag. 24

Tortellini e altre paste ripiene, dai cappelletti agli anolini, possono essere conditi col ragù, anche se la sovrabbondanza dei sapori non risulta sempre del tutto armonica.
Condire col ragù una pasta lunga e sottile a Napoli sarebbe un sacrilegio. Ci vogliono formati grossi e corti di grano duro, come maccheroni, penne e ziti, che si spezzano al momento di calarli nell'acqua bollente e che accoglieranno al meglio il condimento nelle parti estreme, porose, non sigillate dalla macchina. Anche in Sicilia, dove alla carne del ragù si uniscono salsiccia, puntine di maiale e piselli, la pasta è grossa e callosa.

Non solo Napoli e Bologna

Appena pronta, la pasta viene vestita di quel condimento che la esalta e, per finire, scende su tutto la pioggia odorosa del parmigiano o, nel Sud, del pecorino e della ricotta tosta. Ma il ragù ha anche altre destinazioni: scenografici timballi, sartù di riso, bombe e paste al forno. Girovagando per l'Italia, ecco altre paste al ragù: a Genova il "tuccu" di carne, con l'apporto dei funghi, è ideale sui ravioli, in Abruzzo, dove il ragù vuole l'ortica nel soffritto e si accende di peperoncino, si sposa ai maccheroni alla chitarra, in Puglia i predestinati sono cavatelli, strascinati e orecchiette.

ALLA MOLISANA DI CARNI MISTE

Fondo tessuto Dedar, piatto Fasano Ceramiche, bicchiere Fiorirà un giardino. Nell'altra pagina, tovaglia Fiorirà un giardino, piatto Fasano Ceramiche. Indirizzi a pagina 15

PER 4 PERSONE

4 fettine sottili di fesa di vitello (circa 120 g) - 4 fettine sottili di capocollo di maiale (circa 120 g) - 4 fettine sottili di coscia di agnello (circa 120 g) - 150 g di lardo - 4 spicchi d'aglio - 1 cipolla bianca media - 1 mazzetto di prezzemolo - 1/2 bicchiere di vino bianco - 800 g di polpa di pomodoro - 1 peperoncino piccante - sale
per servire: 320 g di reginette - parmigiano reggiano grattugiato

● **1** Preparate un battuto con 50 g di lardo, la cipolla e mezzo mazzetto di prezzemolo tritandoli finemente. Dividete il lardo restante in 16 bastoncini lunghi quanto la delle fettine di carne. A parte, tritate l'aglio e il resto del prezzemolo.
● **2** Se le fette di carne non sono sufficientemente sottili, battetele con il batticarne. Passate i bastoncini di lardo nel trito di prezzemolo e aglio; salate le fettine di carne, distribuitevi i bastoncini appena preparati, formate degli involtini con il lardo al centro e chiudeteli con uno stuzzicadenti. Fate fondere in una casseruola il battuto di lardo aromatizzato e rosolate gli involtini a fuoco vivace; poi, sfumate con il vino bianco
● **3** Quando l'alcol è evaporato aggiungete la polpa di pomodoro e il peperoncino. Coprite e fate cuocere a fuoco dolce circa 2 ore, scoprendo a fine cottura per far addensare il sugo. Lessate la pasta, condite con il ragù e parmigiano e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 2 ore e 30 minuti ● 530 cal/porzione





Tovaglia, canovaccio e sottopiatto Fiorirà un giardino, piatto Pagnossin Italia, forchetta Mepra.
Indirizzi a pagina 15

ALLA BOLOGNESEE

PER 4 PERSONE

300 g di carne di manzo macinata - 150 g di pancetta dolce - 50 g di sedano - 50 g di carota - 50 g di cipolla - 300 g di passata di pomodoro - 1/2 bicchiere di vino bianco - latte - poco brodo di carne - 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale - pepe

per servire: 320 g di tagliatelle all'uovo - parmigiano reggiano grattugiato

● **1** Tagliate la pancetta a dadini, tritatela, trasferitela in una casseruola e fatela sciogliere a fuoco dolce. Unite l'olio, poi il sedano, la carota e la cipolla tritati e fate appassire. Aggiungete la carne e mescolate facendola rosolare finché non "sfrigola".
● **2** Bagnate con il vino e mescolate delicatamente sino a quando non sarà completamente evaporato. Unite la passata, coprite e fate sobbollire a fuoco basso per circa 2 ore aggiungendo, se occorre, il brodo; regolate di sale e pepate.
● **3** Verso la fine della cottura, correggete l'acidità del pomodoro con qualche cucchiaio di latte. Lessate la pasta, condite con ragù e parmigiano e servite.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 2 ore e 15 minuti ● 300 cal/porzione

I tortelli di zucca

UN PIATTO ANTICO CHE MESCOLA SAPORI DOLCI E SPEZIATI. SPOSANDO AD ARTE CUCINA CONTADINA E RINASCIMENTALE

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, vino scelto da Sandro Sangiorgi

Il tortello di zucca ha quasi cinque secoli di vita. Secondo fonti attendibili, infatti, la prima ricetta è stata pubblicata nell'opera "Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale" di Cristoforo Messisbugo, alla corte dei Gonzaga come consulente cuoco della duchessa Isabella, marchesa di Mantova. Era l'anno 1549 e dopo pochi decenni cappellacci e ritortelli di zucca (come erano chiamati allora i gustosi bocconcini), vengono riportati anche nel trattato "Dello scalco" firmato da Giovan Battista Rossetti, scalco e cuoco alla corte degli Estensi. Confermando che la disputa tra Mantova e Ferrara sulla paternità del piatto, era già incominciata. Durante i due secoli successivi la ricetta viene divulgata anche in molte altre località padane, soprattutto nel Parmense e nel Cre-

> *segue a pag. 34*











LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE
per la pasta: 400 g di farina 00 - 4 uova - sale
per il ripieno: 1 kg di zucca mantovana - 2-3 cucchiai di mostarda mantovana di mele o di pere o frutta mista - 100 g di amaretti - 100 g di parmigiano reggiano - 2-3 cucchiai di pangrattato - 1 limone non trattato - noce moscata - sale
per condire: 100 g di burro - 1 rametto di salvia - parmigiano reggiano grattugiato

• **1** Preparate la pasta impastando la farina con le uova e un pizzico di sale; avvolgetela in un telo e lasciatela riposare per circa mezz'ora. • **2** Tagliate la zucca a pezzi e cuocetela in forno finché risulta morbida; eliminate la buccia e passate la polpa al passaverdure con il disco a fori piccoli raccogliendo il passato in una ciotola; se risulta molto umido chiudetelo in una tela garza e strizzatelo. • **3** Unitevi un pizzico di sale, gli amaretti pestati finemente e il parmigiano. • **4** Tritate la mostarda e incorporatela al composto, unite anche il pangrattato fino a ottenere un ripieno piuttosto consistente; insaporite con la scorza di limone grattugiata e la noce moscata. Coprite e lasciate riposare in luogo fresco. • **5** Stendete la pasta in sfoglie sottili e ricavatene dei lunghi rettangoli larghi circa 6-7 cm. Distribuite al centro di metà dei rettangoli di sfoglia il ripieno a mucchietti distanti 3-4 cm. • **6** Coprite con le rimanenti sfoglie, premete con le dita tra un mucchietto e l'altro per far aderire la pasta e tagliate i tortelli con una rotella dentellata o con uno stampino • **7** Lessateli in abbondante acqua bollente salata e scolateli dopo pochi minuti (il tempo dipende dallo spessore della pasta). • **8** Intanto fate fondere il burro in un tegame con le foglie di salvia. Scolate i tortelli e conditeli, a strati, con il burro fuso e abbondante parmigiano.









> *segue da pag. 32*

monese. Merito di cuochi e pastai che dopo aver prestato la loro opera presso le corti delle due città, nelle loro migrazioni, hanno contribuito alla sua diffusione. Oggi lo scettro dei tortelli di zucca più famosi va comunque al piatto mantovano. Per dirla con Giovanni Nuvoletti Perdomini, presidente negli anni Novanta dell'Accademia Italiana della Cucina "... i tortei, onnipresenti e sublimi la sera della Vigilia alla tavola non menzognera di ogni autentico mantovano rappresentano col peregrino e soave connubio del dolce e salato un caso prezioso e raro di sopravvivenza della storica cucina rinascimentale, di cui i mantovani onorano la memoria..."

BERE GIUSTO
Meraviglioso esempio di accostamento regionale, l'incontro tra i tortelli di zucca e il Lambrusco Viadanese Sabbionetano ci permette di comprendere come la lievissima dolcezza di questo vino ha il privilegio di salvaguardare l'intonazione del ripieno, lasciando alla spontaneità dell'effervescenza il compito di governare bene l'untuosità del condimento.



Ripieno, sfoglia, condimento

La zucca gialla, ben asciutta e dolce, la mostarda piccante, gli amaretti in briciole. Questi gli ingredienti che caratterizzano il ripieno dei tortelli, con piccole varianti secondo le località di provenienza. Nel cremonese per esempio si aggiungono uva sultanina, canditi, il tocco fresco di qualche mentina e un mostaccino, biscotto secco speziato di antica origine. Uvetta anche in una versione di tortelli bresciani, ammorbidita in liquore d'anice, e marmellata di arance invece della mostarda. Per la sfoglia prevale la tradizionale formula uova e farina, ma c'è chi aggiunge vino bianco o sostituisce parte delle uova con acqua calda. E il condimento? Burro fuso e salvia è il più ricorrente. Con qualche eccezione. Come i tortelli di Piadena, in provincia di Cremona: fregiati del marchio De.Co. (Denominazione Comunale) reclamano, già nel disciplinare, un ristretto sugo di pomodoro.



PAROLA DI ESPERTA
I tortelli di zucca sono il fiore all'occhiello della trattoria Due Cavallini, lo storico locale di Mantova della famiglia Fagnoni (tel. 0376 322084). In cucina Nicoletta Fagnoni, maestra nell'arte di preparare questa e altre specialità della gastronomia mantovana.
Per i tortelli di zucca seguite una ricetta di famiglia? Per noi è molto importante restare legati alle nostre radici; il ripieno, fedele alla tradizione mantovana, è lo stesso che nella nostra famiglia si prepara da più di 70 anni, anche se abbiamo i nostri piccoli segreti.
Per esempio utilizziamo di preferenza mostarda di mele e aggiungiamo al composto di zucca, se risulta troppo morbido, un po'di pangrattato. La sfoglia, quella tradizionale, preparata con uova e farina, è stesa molto sottile per valorizzare il gusto delicato del ripieno e consentire una rapida cottura.
Si possono preparare in anticipo? Un buon consiglio è quello di fare il ripieno il giorno prima, così gli ingredienti si amalgamano bene e il composto risulta più compatto e saporito.
Per il condimento cosa suggerite? Burro dei nostri contadini, fuso e profumato alla salvia, ma a richiesta anche salsa di pomodoro.
Tortelli di zucca solo per le feste? Per tradizione è il piatto tipico della Vigilia, ma noi li prepareremmo anche in altri periodi, purché sia disponibile la zucca adatta.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni locali che propongono, tra le tante specialità, anche questo piatto.

TRATTORIA AI DUE PLATANI
Via Budellungo 104, Coloreto (Pr), tel. 0521 645626.
Immerso nel verde della campagna parmense, un rustico casale dall'interno elegante, meta di ghiottoni e gourmet. Perché è qui che si possono gustare, secondo Slow Food, i migliori tortelli di zucca.

HOSTERIA 700
Piazza Gallina 1, Cremona, tel. 0372 36175.
Nelle sale sontuosamente decorate di un antico palazzo nobiliare, sede di questo raffinato ristorante, piatti di stretta tradizione come i tortelli di zucca ma anche creativi come i tortelli di torrone.

ANTICA OSTERIA AI RANARI
Via Triente 11, Mantova, tel. 0376 328431.
Una piccola osteria dalla storia centenaria che offre salumi selezionati tra i presidi Slow Food e una bella scelta di grandi classici mantovani, tra cui gli immancabili tortelli di zucca fatti in casa. È gradita la prenotazione.

OSTERIA AL CARET
Via Arginello Schiappa 51, San Benedetto Po (Mn), tel. 0376 612141.
Tra le ricette di famiglia di questo locale della bassa mantovana spiccano i tortelli in doppia versione: con il tradizionale ripieno di zucca o con le prugne.


AD :-) EIKON PH AMATI BACCIARDI
Missione cucina.
L'obiettivo è portare a tavola
solo il meglio, ogni giorno.
I migliori ingredienti preparati
con i migliori strumenti, scegliendo
la garanzia del made in Italy
e di Tvs, da 45 anni sulle tavole
di tutto il mondo.
Solo antiaderenti di eccellenza
per la tua tavola, come per la mia.
made in ITALY
Scopri il mondo delle antiaderenti TVS sul nostro sito e segui
sui social network tutte le nostre iniziative: www.tvs-spa.it
N° VERDE 800-126431
tvs
l'ispirazione
è ovunque



Castagne, il cibo della fantasia

ERANO LA BASE DELLA CUCINA PIÙ POVERA, NATA DALLA RISTRETTEZZA DI RISORSE, EPPURE RICCA DI VIRTÙ NUTRITIVE E INSOLITA BONTÀ

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Elaine Trigiani, foto di Claudio Tajoli, styling di Fulvia Carmagnini con la collaborazione di Jennifer Graf. Si ringrazia l'osteria La Rocca di Rocca Ricciarda (Ar)

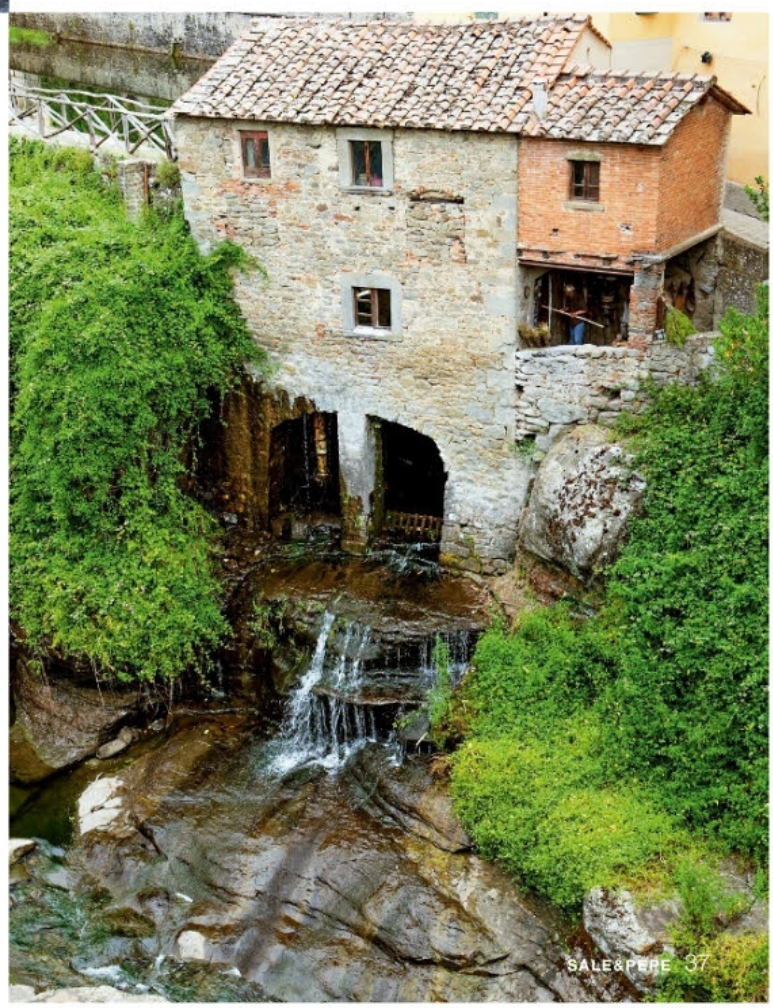


A destra, tovaglia in lino di Fazzini, piatto verde di Emile Henry e piatto chiaro di Ikea. Indirizzi a pagina 15



Farine di castagne e di grano tenero. A sinistra, gli attrezzi del mugnaio Beppe Parisi, proprietario del mulino ad acqua di Loro Ciuffenna (foto sotto), tuttora funzionante. Il servizio è stato realizzato nel Valdarno Superiore, in provincia di Arezzo.

Non confondetele con i marroni, che sono più grandi, costosi e provenienti da coltivazioni selezionate. Le castagne sono "povere", nascono nei boschi e, fino a pochi decenni fa, costituivano un connubio indissolubile con la stagione fredda. A questo frutto nutriente, facilmente disponibile nelle zone di mezza montagna, era affidato il compito di sfamare interi villaggi nel periodo più difficile dell'anno. La castagna, infatti, non solo era più economica dei cereali ma è anche ricchissima di carboidrati, potassio e vitamine. In più aveva dalla sua un'estrema duttilità, e consentiva di variare le ricette con fantasia. Tant'è che lungo la catena appenninica che corre tra Liguria e Toscana (dove è stato realizzato questo servizio), zona di castagneti, si tramandano preparazioni gustose a base del frutto fresco, della sua farina e pochissimo altro. Piatti che, in modo sorprendente, riuscivano a mutare la scarsezza di ingredienti in ricchezza di sapore. Farinate, pagnotte, minestre, polenta, frittelle che ancora oggi ci incantano e insieme ci parlano del nostro passato: privo di risorse ma generoso di ingegno e magie.





PANE MARTINO ALLE NOCI

PER 6 PERSONE
350 g di farina bianca 00 - 250 g di farina di castagne - 250 g di gherigli di noce - 25 g di lievito di birra - olio extravergine d'oliva

● **1** Tritate grossolanamente i gherigli di noce. Passate al setaccio la farina di castagne raccogliendola in una terrina, unite la farina bianca e mescolate bene.
● **2** Diluite il lievito in una ciotola con poca acqua tiepida, fatelo sciogliere bene, quindi aggiungetelo al mix di farine; amalgamate il tutto versando a poco a poco altra acqua tiepida (in tutto dovrete utilizzarne circa 4 dl) fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.
● **3** Incorporate un cucchiaio di olio d'oliva e le noci, lavorate per amalgamarli bene, poi con le mani unte d'olio, formate con la pasta una palla e sistematela in una teglia leggermente oliata. Copritela con un canovaccio e lasciatela lievitare in un luogo tiepido per circa un'ora.
● **4** Trascorso questo tempo, con le dita, sempre unte d'olio, praticate dei fori nella pasta lievitata, passate la teglia in forno già caldo a 180° e fate cuocere il pane per circa 45 minuti.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 45 minuti ● 600 cal/porzione

In basso, un vecchio setaccio. Per produrre la farina di castagne, si mettevano i frutti a essiccare sopra la brace. Si procedeva quindi con la tostatura nel forno e la macinatura a pietra. In alcune case del Valdarno il seccatoio è usato ancora oggi.







FAINÀ (FARINATA CONTADINA)

PER 4 FORME TONDE
300 g di farina di castagne - 150 g di ricotta - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 uovo - 2 cucchiai d'olio extravergine di oliva - foglie di castagno - sale

● **1** Impastate la farina con 2 dl circa di acqua e un pizzico di sale, poi dividete la pasta in 4 parti uguali. Lavate le foglie di castagno e distribuitele ancora umide sulla spianatoia. Appoggiatevi sopra le porzioni di pasta e spianatele cercando di ottenere da ciascuna una specie di pizza il più possibile sottile (la fainà).
● **2** Amalgamate la ricotta, il parmigiano, l'uovo, l'olio e cospargete il composto sulle fainà; ponetele sulla placca del forno già caldo a 160-170°, sempre adagiate sulle foglie di castagno, e cuocetele per mezz'ora.

MEDIA ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **440 cal/porzione**

● La ricetta originale prevede la cottura a fuoco di legna in un testo di ghisa. La fainà viene posata sulla parte inferiore del testo rovente e coperta dalla parte superiore cosparsa di brace.

Tovaglia e tovagliolo in lino di Fazzini, piatti Ikea , bicchiere Bitossi Home, teglia/coperchio in gres realizzato a mano della Fonderia Ceramiche Bucci (in alto, a destra). Nella pagina a sinistra, bolo in gres realizzato a mano della Fonderia Ceramiche Bucci e tagliere vintage in vendita da 100 Fa. Indirizzi a pagina 15



Foto in basso: piatto blu di Fiorirà un giardino. Indirizzi a pagina 15



Mario Venturi, proprietario dell'osteria La Rocca di Rocca Ricciarda (Arezzo) con il paiolo di rame che adopera per preparare "la pulenda" di castagne. Con i suoi movimenti esperti ci ha mostrato come cucinarla, tagliarla e gustarla.

LA PULENDA

PER 6 PERSONE
800 g di farina di castagne - sale

● **1** Passate la farina di castagne al setaccio per eliminare eventuali piccoli grumi. Portate a ebollizione in un paiolo di rame 2 litri d'acqua, versate a pioggia la farina e aggiungete un bel pizzico di sale. Attendete che l'acqua riprenda a bollire senza mescolare, quindi eliminate quella in eccesso, tenendola da parte.
● **2** Con un bastone di legno, mescolate la polenta energicamente così da renderla liscia (se necessario aggiungete un poco dell'acqua tenuta da parte). Dopo circa 40 minuti, scostatela dal fuoco, pulite i lati del paiolo con una paletta di legno bagnata e appiattite la polenta in modo da formare un disco. Ponetela nuovamente sulla fiamma viva finché "sfuma" e si stacca dal fondo del paiolo.

MEDIA ● Preparazione 5 minuti ● Cottura 40 minuti ● 430 cal/porzione

● La tradizione, così come la interpreta Mario Venturi, vuole che quando è pronta la pulenda, venga rovesciata dal paiolo su un canovaccio dove è stato steso un filo per cucire. Alzando il filo, si taglia in due e poi in quattro. Si serve ancora calda accompagnata da ricotta fresca. o, il giorno dopo, fritta o abbrustolita con pecorino fresco.





FRITTELLE DI CASTAGNE

PER CIRCA 40 FRITTELLE
300 g di farina di castagne - 50 g di uvetta sultanina - abbondante olio extravergine d'oliva - zucchero a velo - sale

1 Ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida per una decina di minuti. Passate al setaccio la farina e raccoglietela in una ciotola con un pizzico di sale. Versatevi a poco a poco circa 5 dl d'acqua e mescolate: dovrete ottenere una pastella piuttosto fluida. Aggiungete l'uvetta scolata dall'acqua e mescolate ancora.
2 In una padella per fritti fate scaldare un dito d'olio; quando è ben caldo versatevi alcune cucchiaiate di pastella, lasciando un po' di spazio tra l'una e l'altra. Fatele cuocere pochi minuti finché prendono colore, poi giratele con una spatola. Continuate così fino a esaurire la pastella.
3 Man mano che le frittelle sono pronte, scolatele con un mestolo forato, appoggiatele su carta assorbente da cucina e, mentre sono ancora calde, spolverizzatele con un po' di zucchero a velo.

MEDIA · **Preparazione 10 minuti** · **Cottura 10 minuti** · **365 cal/porzione**

Tovaglia e tovagliolo in lino di Fazzini, piatti con ala colorata (anche nella pagina a destra) di Thoma by Rosenthal distribuzione Sambonet Paderno Industrie, bicchiere e piattino di vetro Ikea. Indirizzi a pagina 15





L'albero e la ruota del mulino ad acqua di Rocca Ricciarda dove le castagne venivano portate a macinare. Restaurato alcuni anni fa dall'Unione dei Comuni del Pratomagno, si può visitare su prenotazione (info: unionepratomagno.it).

GNOCHI MES'CI D'CASTAGNE

PER 10 PERSONE
600 g di farina bianca 00 - 400 g di farina di castagne - pecorino stagionato da grattugiare - olio extravergine d'oliva (possibilmente di frantoio) - farina bianca per la lavorazione

● **1** Passate al setaccio la farina di castagne e mescolatevi quella bianca. Impastate il mix con 5 dl d'acqua tiepida lavorandolo a lungo, fino a ottenere una pasta compatta.
● **2** Stendete la pasta in una sfoglia non troppo sottile (circa 2 mm) e riducetela in strisce larghe 3 cm. Quindi, tagliando in obliquo, suddividete ogni striscia in rombi lunghi circa 6 cm. Man mano che gli "gnochi" sono pronti, cospargeteli di farina per impedire che si attacchino tra loro.
● **3** Portate a ebollizione abbondante acqua salata, immergetevi gli "gnochi" pochi per volta e lasciateli cuocere per circa 15 minuti a fuoco basso. Scolateli accuratamente con il mestolo forato e conditeli con l'olio e il formaggio pecorino stagionato, in gradevole contrasto con il gusto dolce degli "gnochi".

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 15 minuti ● 335 cal/porzione





MINESTRA DI CASTAGNE

PER 4 PERSONE
500 g di castagne - un pizzico di menta - una manciata di prezzemolo - un rametto di rosmarino - un ciuffo di salvia - una manciata di foglie di ortica (in alternativa, foglie di bietola o borragine)

1 Incidete le bucce delle castagne avendo cura di non toccare il frutto e immergetele in una pentola con 1,5 l d'acqua fredda e salata. Portate a ebollizione e, subito dopo, togliete le castagne dall'acqua. Sbucciatele liberandole anche della pellicola interna.

2 Tritate abbastanza finemente la menta, il prezzemolo, il rosmarino, la salvia e metteteli a cuocere in una pentola di coccio piena d'acqua insieme alle foglie d'ortica e alle castagne sbucciate. Fate bollire due ore e servite, se vi piace, con pane duro.

MEDIA • **Preparazione 10 minuti** • **Cottura un'ora** • **170 cal/porzione**



Tovaglia e tovagliolo in lino di Society, servizio Ikea e piatto in metallo vintage in vendita da 100 FA, bolo con interno azzurro realizzato dalla Fonderia Ceramiche Bucci. Indirizzi a pagina 15


Exquisa. Non serve aggiungere altro.
mmmh... Exquisa
Cremoso
FORMAGGIO FRESCO CLASSICO
Fa bene perché...
SENZA ADDENSANTI
SENZA CONSERVANTI
Da solo o ben accompagnato, Exquisa è il formaggio fresco spalmabile dal gusto insuperabile, ottenuto dal buon latte fresco dei pascoli bavaresi. Proposto in 6 gustose varianti: **Cremoso classico, Light, Alta Digeribilità** (senza lattosio), **Colesta** (a ridotto contenuto di colesterolo), **alle Erbe** e **Squisì**, perfetto per cucinare. Provali tutti. Mmmh… Exquisa!
mmmh... Exquisa
www.exquisa.it
il gusto di volersi bene. Dal 1969.


Guardini
La passione prende forma.
Tortiera apribile:
Guardini
Torta:
Claudia, cake designer,
psicologa e mamma

Colti in castagna

DAI ROSSI AI PASSITI, GLI ACCOSTAMENTI VIRTUOSI PER LA REGINA DELL'AUTUNNO

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Sandro Sangiorgi

NON SOLO CALDARROSTE

Per molte persone le castagne sono solo arrostite. Così, anche per una felice coincidenza stagionale, il vino più semplice da accostare è sempre stato il Novello, la cui morbidezza e il leggero residuo zuccherino, ben si sposa con la sensazione affumicata della cottura. In realtà le castagne, soprattutto nella forma di farina, sono la base di ricette salate e dolci che si trasformano in sfide avvincenti per vini più interessanti. Non si tratta di accostamenti "facili" come quelli con i formaggi. Tuttavia, se si considerano la consistenza della farina e la sua tendenza gustativa dolce, è possibile far incontrare prodotti che condividono con le castagne anche la medesima territorialità. I bianchi e i rossi della Lunigiana, per esempio, sono prodotti nei vigneti a cavallo tra Toscana e Liguria, luoghi che donano la sapidità adeguata a riequilibrare il tono amabile di focacce come la nostra Pulenda (pagina 41): un bianco a base Vermentino per la versione fragrante con la ricotta, un rosso da Sangiovese, invece, per quella del giorno dopo rifinita dal pecorino.



GENTILE CONCESSIONE ELCE IN PROGRESS" - DELICETO (FG)

DAL PRIMO AL DESSERT

Qualora si voglia assecondare il sapore rotondo di questi frutti autunnali, si possono scegliere bianchi e rossi più maturi e graduali. Per esempio, alcune specialità a base di Montepulciano, rosso dal colore intenso e quasi privo di tannini, perfetto per accogliere le minestre (pagina 44) e opporre un lieve contrasto alla consistenza degli gnocchi e al loro condimento (pagina 43). Danno ottima prova anche la Malvasia emiliana o il Greco calabrese, bianchi setosi, capaci di partecipare alla fusione con la tenera consistenza della Fainà (pagina 49) e di rispettare la soave intonazione delle paste ripiene. I dessert alle castagne sono assistiti dai bianchi passiti italiani, in particolare quelli veneti, per la sensibilità della Garganega, la varietà principale con la quale sono ottenuti, che offre un lieve contrasto e nel contempo accompagna la dolcezza senza farsene travolgere.



SYRAH
Stefano Amerighi, Cortona (AR), 0575 642828; 21 €.
La speziatura propria del Syrah è sostenuta dalla terrosità tipica del territorio di Cortona; la versione prodotta da Stefano Amerighi si distingue sui primi piatti che alle castagne alternano erbe aromatiche e una lieve piccantezza.

GUTTURNIO FRIZZANTE
Azienda Vitivinicola Lusenti, Ziano Piacentino (PC), 0523 868479; 11 €.
Il Gutturnio, ottenuto da bonarda e barbera, viene in soccorso quando le castagne sono unite a carni, magari anche grasse; la sua verve e l'irrequieta trama tannica possano offrire un'adeguata sensazione di pulizia in bocca.

OLTREPÒ PAVESE RIESLING
Albani Viticoltori, Casteggio (PV) 0383 803294; 11,50 €.
Il Riesling dell'Oltrepò esibisce una sapore largo e un calore pronunciato, così da poter sposare la delicatezza di una tagliatella fatta con farina di castagne e condita con ingredienti semplici e fragranti.

PASSITO DELLA TRADIZIONE
Menti, Gambellara (VI), 0444 446 077; 13 €.
Le deliziose e succulente frittelle di castagne sono l'accostamento ideale per questo spumante ottenuto da uve passite, una vera rarità se pensiamo che per un vino non è facile cogliere e conservare il sottile equilibrio tra dolcezza e cremosità del perlage.

Verza

SOFISTICATI SNACK AL CUCCHIAIO, DELICATI CONDIMENTI PER LA PASTA, TENERI FLAN E CLASSICHE ZUPPE TRIONFANO SULLA TAVOLA GRAZIE ALLA REGINA DEI MESI FREDDI E AL SUO CUORE GENEROSO

a cura di Monica Pilotto, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Marta Mariani, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi





BICCHIERINI CON FONDUTA DI GRANA E BACON

PER 4 PERSONE
600 g di verza - 1 piccolo porro - 1,5 dl di panna fresca - 1 dl di latte - 100 g di grana padano grattugiato - 4 fettine di bacon - 1 cucchiaio di semi di finocchio - noce moscata - brodo - 1/2 cucchiaino di amido di mais - 30 g di burro - sale - pepe

● **1** Mondate la verza privandola delle foglie esterne rovinate, delle coste dure e del torsolo. Lavatela, tagliatela a tocchetti e scottatela per circa 5 minuti in acqua bollente salata; quindi scolatela e strizzatela.
● **2** Private il porro delle radici e della parte più verde; lavatelo, affettatelo rosolatelo in un tegame con il burro e i semi di finocchio pestati. Unitevi la verza e proseguite la cottura per 15 minuti aggiungendo un poco di brodo se necessario. A cottura ultimata regolate di sale, pepate e fate addensare il sughetto.
● **3** Mescolate il latte con la panna e l'amido di mais; versate il composto in una casseruolina e lasciatelo addensare a fuoco vivace per qualche minuto. Infine unitevi il grana e la noce moscata grattugiati; se occorre, regolate di sale, pepate, mescolate e spegnete il fuoco.
● **4** Fate rosolare le fettine di bacon in un tegame antiaderente senza alcun condimento. Riscaldate la verza e distribuitene la metà sul fondo di 4 bicchieri in vetro trasparente. Ricopritela con la fonduta di grana, quindi completate la preparazione con la verza restante e il bacon.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 25 minuti** ● **350 cal/porzione**

Tovaglia La Fabbrica del Lino, tagliere in legno Madame Gioia Home, bicchieri in vetro Covo. Indirizzi a pagina 15



ZUPPA DI VERZA E CECI

PER 4 PERSONE
800 g di verza - 240 g di ceci lessati in scatola (peso netto sgocciolato) - 1 grossa patata - 1 carota - 1 gambo di sedano - 1 pomodoro maturo - 1 scalogno - 1 foglia di alloro - 1/2 cucchiaino di cannella in polvere - 1/2 cucchiaino di semi di coriandolo - 1/2 cucchiaino di semi di cumino - 1 piccola baguette - olio extravergine di oliva - olio di semi di arachide - sale - peperoncino piccante

● **1** Mondate le verdure poi tagliate la verza, il pomodoro e la patata a tocchetti e affettate la carota, il sedano e lo scalogno; fate rosolare la verdura in una casseruola con l'olio e l'alloro, unitevi la cannella e i semi di coriandolo e cumino pestati. Aggiungete alla verdura 1,5 l di acqua calda, portate a ebollizione, salate e cuocete a fuoco basso e a recipiente coperto per circa 30 minuti.
● **2** Private i ceci della pellicina che li ricopre e, trascorso il tempo indicato, uniteli alla zuppa. Aggiungete un poco di peperoncino e proseguite la cottura per altri 15 minuti a fiamma bassa.
● **3** Tagliate il pane a fettine e friggetele in olio di semi ben caldo; scolatele, posatele su carta da cucina e salatele leggermente. Con un mixer a immersione frullate appena la zuppa, in modo che si crei una piccola parte cremosa; regolatela di sale e servitela con i crostini di pane.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **335 cal/porzione**



TAGLIOLINI AL PESTO INVERNALE E SPECK

PER 4 PERSONE
320 g di tagliolini all'uovo - 700 g di verza - 50 g di pinoli - 50 g di parmigiano reggiano - 100 g di speck - 7 cucchiai di olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Private la verza delle foglie esterne più scure, delle coste e del torsolo; lavatela, spezzettate le foglie e lessatele per circa 10 minuti in acqua bollente salata. Quindi scolatele e strizzatele bene.
● **2** Tostate i pinoli in un tegame antiaderente senza alcun condimento; passate al mixer 2/3 della verza con il parmigiano grattugiato e 40 g di pinoli; salate e pepate; poi, poco per volta e sempre mescolando, aggiungete 6 cucchiai di olio.
● **3** Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo tagliate lo speck a listarelle e rosolatele in un largo tegame con l'olio rimasto; estraetele con un mestolo forato e tenetele da parte.
● **4** Scolate la pasta al dente, versatela nel tegame dello speck, unitevi il pesto di verza, le foglie tenute da parte e un mestolo di acqua di cottura della pasta. Quindi spadellate il tutto a fuoco medio per qualche minuto. Aggiungete i pinoli rimasti e lo speck. Mescolate e servite subito.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 15 minuti ● 650 cal/porzione

Tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del Lino. In questa pagina: piatti Pagnossin, bicchiere Giannini. Nella pagina accanto: tegamino Madame Gioia Home.
Indirizzi a pagina 15

BERE GIUSTO

La verza è tra i vegetali quello che sente più vicino il vino: il merito è della carnosità della foglia che, cucinata, accoglie ingredienti e condimenti come fosse pane. Se il Lagrein Kretzer delinea la delicatezza dei tagliolini, la versione Dunkel del rosso sud tirolese governa la ricchezza dei bicchierini. Zuppa e Caponet meritano la fermezza di una Freisa albese; mentre un sontuoso Chardonnay di Borgogna gratifica flan e padellata.

CAPONET

PER 4 PERSONE
600 g di verza - 170 g di polpa di maiale tritata - 130 g di salsiccia - 1 piccola cipolla - 40 g di grana padano - 40 g di pangrattato - 1 uovo - 2 fettine di lardo tagliate spesse - erbe aromatiche miste (basilico, timo, prezzemolo, salvia) - 2 foglie di alloro - burro - sale - pepe

● **1** Mondate la verza privandola delle foglie esterne rovinate, delle coste dure e del torsolo. Lavatela e sbollentate 4 foglie grandi per circa 1 minuto in acqua bollente salata; quindi scolatele, strizzatele delicatamente e stendetele ad asciugare su un canovaccio.
● **2** Cuocete la rimanente verza in acqua bollente salata per 10 minuti; scolatela, strizzatela e tritatela grossolanamente. Sbucciate e tritate la cipolla, fatela rosolare in un tegame con 30 g di burro e l'alloro, unitevi la polpa trita di maiale e la salsiccia spellata e sbriciolata, salate, pepate e proseguite la cottura per 20 minuti.
● **3** Eliminate l'alloro e unite un cucchiaio di erbe aromatiche lavate e tritate e la verza sminuzzata. Mescolate, proseguite la cottura per 10 minuti e spegnete il fuoco. Aggiungete al composto il grana grattugiato, il pangrattato e l'uovo, regolate di sale e pepe e mescolate bene; tagliate il lardo a listarelle.
● **4** Suddividete il composto preparato sulle foglie di verza e ricoprite con il lardo; chiudete le foglie in modo da formare dei fagottini. Sistemateli in 4 piccole pirofile imburrate (o in una teglia) e cuocete in forno a 180° per circa 25-30 minuti. Serviteli ben caldi.

FACILE ● Preparazione 50 minuti ● Cottura 30 minuti ● 395 cal/porzione



Tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del Lino, piatto e cocotte Emile Henry. Indirizzi a pagina 15

LET'S COOK!

CON IL "SOFT TOUCH" DEL SILICONE, CUCINARE OGGI È SEMPRE DI PIÙ UN PIACERE GIOVANE E ALLA PORTATA DI TUTTI



Un po' di colore in cucina non guasta, anzi! E non c'è nulla di più allegro e contemporaneo della nuova linea di Gadget "soft touch" in silicone. Al fianco delle formidabili pentole 12'O'Clock, in acciaio inox e vetro con i bordi in morbido silicone, Sambonet unisce infatti una interessante e vasta gamma di utensili in silicone belli, funzionali e pratici. Frusta, pinze, spatole per tutti gli usi, curiosi misurini retraibili. E poi sottopentola, presina, contenitori ermetici, guanto da forno e un curioso ceppo coltelli "universale" dotato di sottili fili di nylon che si adattano, accogliendola, ad ogni tipo di lama. Il soft touch del silicone rende questi strumenti da cucina facilmente maneggevoli e pratici durante tutti i momenti, dalla cottura delle pietanze sino al momento di servirle in tavola. Il color coccio del silicone non è una scelta estetica casuale, perché trae dalla linea di pentole12'O'Clock il calore della tradizione culinaria italiana.

sambonet.it
facebook.com/sambonet.it

IL SILICONE IN CUCINA Dagli stampini ai contenitori da freezer, dagli accessori per la cottura alle tortiere più strane: il silicone è ormai un protagonista in cucina. Facile da lavare in lavastoviglie, antiaderente, dalla grande flessibilità, in grado di sopportare temperature da - 40° a oltre + 200°, il silicone non altera in alcun modo le caratteristiche organolettiche degli alimenti. La sua presenza in cucina ne fa lo strumento ideale per chi pur avendo la passione della cucina, non ama complicarsi la vita.

KS FROM SAMBONET TO KITCHEN


La famiglia italiana della frutta
presenta
F.lli Orsero
SOCIAL
CHEF
Cuochi provetti di tutta Italia, stiamo cercando i «F.lli Orsero Social Chef», i nostri futuri blogger! Per partecipare basta preparare una ricetta con ananas o banane e condividerla su Facebook, sul sito o sull'app Fratelli Orsero.
PARTNER UFFICIALE di
the Chef
SCELGO E CREO IN CUCINA
su LA 5
F.lli Orsero
QUALITÀ
www.fratelliorsero.it

FLAN DI VERZE

PER 4 PERSONE
600 g di verza - 110 g di formaggio (fontina, provola o emmental) - 2 cucchiai di aceto bianco - 6-8 fette di pancarré - 1 dl di brodo - 2 uova - noce moscata - 60 g di burro circa - sale - pepe

● **1** Pulite la verza privandola delle foglie esterne rovinate, delle coste dure e del torsolo; lavatela, tagliatela a listarelle e cuocetela per circa 30 minuti in acqua bollente salata a cui avrete aggiunto l'aceto. Scolatela e strizzatela.
● **2** Tostate le fette di pane sotto il grill del forno, poi imburratele da ambo le parti (occorreranno circa 40 g di burro); tagliate a fettine il formaggio.
● **3** Foderate con carta da forno imburrata uno stampo rettangolare di circa cm 24x12 e sistemate le verze sul fondo alternandole con strati di pane e di formaggio. Terminate la preparazione con il pane e i fiocchetti dal burro rimasto.
● **4** Sbattete le uova con un poco di sale, pepe e noce moscata, unitevi il brodo e versate il tutto nello stampo. Cuocete in forno a 180° per circa 30-35 minuti. A cottura ultimata, fate intiepidire il flan poi sformatelo e servitelo a fette e, se vi piace, condite con burro fuso e salvia.

FACILE ● Preparazione 45 minuti ● Cottura 35 minuti ● 315 cal/porzione



Tovaglia, tovagliolo e oliera Madame Gioia Home, piatto Pagnossin, forchetta Giannini. Indirizzi a pagina 15

PADELLATA DI VERZA E ZUCCA

PER 4 PERSONE
1 verza (circa 1,2 kg) - 700 g di zucca - 70 g di lardo - 1 cipolla - 60 g di nocciole - rosmarino - 40 g di burro - sale - pepe

● **1** Mondate la verza privandola delle foglie esterne rovinate, delle coste dure e del torsolo; lavatela, tagliatela a listarelle e scottatela per circa 5 minuti in acqua bollente salata. Quindi scolatela e strizzatela.
● **2** Private la zucca della scorza e dei semi e tagliatela a tocchetti. Sbucciate la cipolla, tagliatela a spicchietti e fatela rosolare in un tegame con il burro; unitevi la zucca e le verze, salate, pepate e proseguite la cottura a tegame coperto per 20 minuti e, se necessario, aggiungete un poco di acqua calda.
● **3** Tritate le nocciole con il lardo e un rametto di rosmarino e fate rosolare il tutto in un tegame antiaderente senza condimento. Unite il trito alle verdure, fate restringere il sughetto a fuoco vivo e proseguite la cottura per 2-3 minuti.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti ● 420 cal/porzione



Tovaglia e tovagliolo
La Fabbrica del Lino.
Indirizzi a pagina 15


Wonder Cakes®
My Shabby Chic WonderCake!
Eleganti pizzi donano un tocco di classe alla tua torta a piani.
Dal gusto raffinato e dalle forme perfette in ogni dettaglio,
il Re del Cake Design Renato Ardovino
ha realizzato questa WonderCake con il nuovo tappetino Tricot Decor Chic.
Scopri tutte le trame dei tappetini Tricot Decor ed i relativi Tricot Mix!
www.silikomart.com
Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550
silikomart®
MADE IN ITALY

Cooking Chef Kenwood il tuttofare in cucina

POTETE USARLO PER TRITARE, MONTARE, IMPASTARE, FRULLARE, MA ANCHE PER CUCINARE. BASTA IMPOSTARE TEMPERATURA E VELOCITÀ DI MESCOLAMENTO E LUI LAVORA AL VOSTRO POSTO



UN FUORICLASSE GASTRONOMICO

Cooking Chef è uno strumento innovativo, che vi fa risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti. Avrete a che fare con uno chef che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia e che cuoce, anche al vapore, rosola e brasa, facendo tutto da solo.



STENDE LA PASTA

Impastate 400 g di farina e 4 uova con il gancio impastatore; poi passatela, poca alla volta, nella sfogliatrice, partendo dalla tacca più larga e stringendo sempre, fino alla penultima tacca.



CUOCE RAGÙ E BRASATI

Preparate il soffritto con gli aromi prescelti, poi unite le carni, mescolando con l'utensile per mescolare. Versate il vino, fatelo evaporare; poi portate a cottura a bassa temperatura.



GRATTUGIA

Il tagliaverdure a rulli è un utile optional perché, con i suoi cilindri, vi taglia verdure, formaggi, frutta secca, cioccolato, ecc. E ha un apposito rullo per grattugiare il formaggio.

Seguici su Facebook
http://www.facebook.com/KenwoodClubItalia

KENWOOD
CREATE MORE

kenwoodworld.com

TAGLIATELLE CON RAGÙ BIANCO DI MARE E ZUCCHINE CROCCANTI

PER 4 PERSONE
400 g di farina 0 - 4 uova - 200 g di code di gamberi non sgusciate - 300 g di calamari o seppioline già puliti - 300 g di filetti di pescatrice già puliti e spellati - vino bianco secco - 3 scalogni - brodo vegetale - 1 ciuffo di prezzemolo - olio extravergine di oliva - sale e pepe

1 Versate la farina e le uova nella ciotola di Cooking Chef e impastate con il gancio impastatore. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare per 30 minuti; poi passatela, poca alla volta, nella sfogliatrice, partendo dalla tacca più larga e stringendo sempre, fino alla penultima tacca.

2 Tagliate la pasta a pezzi di circa 30 cm di lunghezza e passateli nel tagliapasta per tagliatelle. Disponete le tagliatelle su vassoi foderati di carta da forno spolverizzati di farina. Pulite le zucchine, lavatele e tagliatele a julienne con l'apposito disco del food processor di Cooking Chef Kenwood.

3 Macinate i calamari o le seppioline già puliti, lavati e asciugati nel tritacarne di Cooking Chef. Condite i gamberi, i dadini di pescatrice e le zucchine con un filo d'olio, sale e pepe e teneteli in caldo.

4 Spellate gli scalogni e tritateli nel tritatutto di Cooking Chef. Tritate allo stesso modo anche il prezzemolo.

5 Sgusciate i gamberi, privateli del filetto nero sul dorso, lavateli, asciugateli e tagliateli a pezzetti, tenendo da parte i gusci. Mettete i gusci nel recipiente di Cooking Chef, riempiendo per metà con brodo vegetale, portatelo a 100°C e lasciate cuocere per 10 minuti dal bollore. Inserite il cestello per la cottura al vapore e cuocete i gamberi per 1-2 minuti. Cuocete allo stesso modo anche i filetti di pescatrice a dadini e le zucchine, mantenendole ben al dente; quindi filtrate il brodo così aromatizzato.

6 Nella ciotola di Cooking Chef rosolate con la frusta gommata per alte temperature gli scalogni tritati con un filo d'olio a 110° e velocità di mescolamento (1) per 2 minuti. Montate il gancio per la cottura e unite i calamari. Cuocete, finché saranno dorati; quindi bagnate con il vino bianco, fatelo evaporare e proseguite la cottura per 30 minuti a 80° e velocità di mescolamento (2), unendo poco brodo bollente, quando necessario. Verso fine cottura unite anche la polpa di pescatrice e i gamberi al vapore. Regolate di sale e pepe, spolverizzate con il prezzemolo e irrorate con un filo d'olio. Cuocete la pasta al dente in acqua bollente salata, scolatela, conditela con il ragù bianco di mare e le zucchine e servite.





Fatti in casa senza fatica

Cooking Chef prepara per voi tanti diversi formati di pasta fresca con la sfogliatrice e gli accessori per tagliatelle, tagliolini, trenette e spaghetti. Un prezioso optional è l'apposito torchio con trafile, per preparare fusilli, maccheroncini, pappardelle, bucatini, pasta alla chitarra...



CARNE BOVINA SCOZZESE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
AGNELLO SCOZZESE
Direttamente dai pascoli di Scozia,
Carne Bovina Scozzese IGP,
sapore da gustare.
Carne Bovina Scozzese IGP e carne d'agnello Scozzese IGP; caratteristiche di gusto e tenerezza senza alti e bassi durante tutto l'anno, garantite dalla tipicità dei pascoli e dagli schemi di allevamento seguiti.
Tagliata di manzo
Scozzese con i pomodorini
Per informazioni potete chiamare l'Ufficio Italiano Carne Scozzese
Tel 051 6569014 o mandare una mail a info@gsgitaly.it
Campagna finanziata con il patrocinio dell'Unione Europea.

Marroni di San Zeno

SONO UNA CHICCA DA INTENDITORI, COLTIVATI SUL MONTE BALDO NEL VERONESE. BRILLANTI, PASTOSI E ZUCCHERINI

di Marina Cella, still life Consorzio di tutela del Marrone di San Zeno Dop, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Anche le castagne fanno la "novena", ma le preghiere non c'entrano; i frutti vengono fatti riposare nove giorni in acqua per separare quelli difettosi, che vengono a galla, dagli altri buoni. È una tecnica antica, detta appunto novena, con cui sono trattati anche i marroni di San Zeno, coltivati con metodi tradizionali nella Comunità montana del Monte Baldo, tra il lago di Garda e l'Adige. In alternativa alla novena molti produttori usano il metodo della "rissara", lasciando riposare i ricci all'aperto in piccoli mucchi finché non si aprono. Sono entrambe pratiche del tutto naturali, come naturale è la coltivazione dei castagni, senza l'uso di sostanze di sintesi, nel rispetto di un territorio incontaminato.

Le piante, che arrivano fino a 15 metri di altezza, hanno in media tra i 100 e i 500 anni e la produzioneè un segno della ripresa della castanicoltura baldense, che nel '900 aveva rischiato di scomparire. Pur rimanendo di nicchia, il marrone di San Zeno nel 2003 ha ottenuto la Dop, prima castagna in Europa a fregiarsi di un riconoscimento di origine. Più che meritato data l'eccellenza del prodotto, di gusto dolce, consistenza pastosa e molto nutriente. Secondo il rigido disciplinare, nel riccio non possono esserci più di tre frutti, di forma ellissoidale, con il pericarpo (la buccia) sottile e lucido e il seme tendente al giallo paglierino, rivestito da una pellicola che si stacca con facilità.

> segue a pag. 62





TORTA RIPIENA AL PROFUMO DI CANNELLA

PER 6 PERSONE
225 g di farina - 100 g di burro - 200 g di zucchero - 400 g di marroni - 1 uovo grande - 25 ml di rum - 1/2 cucchiaino di cannella in polvere - 500 ml di latte - zucchero a velo - sale

● **1** Incidete la buccia dei marroni con un paio di taglietti e arrostiteli sotto il grill del forno per una decina di minuti, rigirandoli più volte. Sbucciateli e privateli della pellicina, poi metteteli in una casseruola con 250 ml di latte e acqua sufficiente per arrivare appena sotto al livello dei marroni. Unite un pizzico di sale e la cannella e lessateli fino a che tenderanno a sfaldarsi. Passateli più volte con lo schiacciapatate e lasciate intiepidire la purea.
● **2** Passate al mixer la farina con il burro freddo a pezzetti, 50 g di zucchero e 50 ml di latte. Trasferite sul piano di lavoro e lavorate con le mani fino a ottenere una pasta liscia. Stendetela sottile e trasferitela in uno stampo rettangolare foderato con carta da forno, di 20x28 cm.
● **3** Incorporate alla purea di castagne il latte rimasto, l'uovo, lo zucchero rimanente e il rum. Versate il composto cremoso sulla base di pasta e cuocete nel forno già caldo a 170° per 1 ora e 20 minuti. Lasciate raffreddare e servite la torta tagliata a losanghe, decorando con poco zucchero a velo.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 1 ora e 50 minuti**
● **525 cal/porzione**

> segue da pag. 62

Il Consorzio, che riunisce una quarantina di produttori, mette in vendita i marroni in sacchi sigillati e marchiati e ogni anno San Zeno e i comuni vicini li festeggiano con una grande sagra: 3 week end a fine ottobre all'insegna delle castagne ma anche di altre eccellenze della zona, come il formaggio Monte Veronese Dop e il Bardolino del Garda.

Dal minestrone alla birra

A San Zeno li chiamano "peladèi": sono i marroni pelati e cotti in acqua salata con un rametto di salvia, uno dei modi più semplici per assaporare fino in fondo il gusto dolce di questi frutti particolari. I peladèi sono anche gli ingredienti speciali del piatto più tipico della gastronomia baldense, il minestrone coi marroni, una variazione della classica minestra veneta con i fagioli: qui le castagne si uniscono ai legumi, alle patate e alle altre verdure in un connubio robusto ma squisito. In alternativa ai peladèi, sulle pendici del Baldo si preparano i "biscoti", che non c'entrano con i biscotti ma sono le caldarroste cotte nella padella forata, la "barbèra": con i marroni di San Zeno, zuccherini e pastosi, sono una vera delizia. Fra le altre ricette della tradizione, l'immancabile castagnaccio, che qui si prepara con l'olio extravergine del Garda; il tronchetto di castagne, una variante locale del salame di cioccolato; la marronata; i marroni canditi alla grappa e allo sciroppo, ottimi con i dolci ma anche con i formaggi. Ultima arrivata la birra Castanea: forte, leggermente ambrata, pare abbia origine addirittura nel Medioevo. Ma con i marroni di San Zeno si preparano anche piatti insoliti e sfiziosi, che i ristoranti del posto propongono in occasione della sagra. Come il brodetto di ceci con canederli ai marroni, le mezzelune ripiene di castagne alla cannella, i ravioli con salsa alla lattuga oppure con crema di zucca ed erba salvia.

BERE GIUSTO
La consistenza della crema di marroni e la morbidezza della pasta si fondono in una sensazione rotonda e avvolgente, mai troppo dolce, che apre la strada a un vino da meditazione veronese. Il Recioto di Soave Col Foscarin è prodotto dall'azienda Gini in una versione tradizionale, quindi moderata negli zuccheri e agile nel corpo, in modo da seguire le forme della torta evitando un effetto stucchevole.



CENIAMO INSIEME! Coca-Cola

Rotolo di coniglio in porchetta con salsiccia e olive

ISPIRATO ALLA CLASSICA RICETTA MARCHIGIANA, È UN SECONDO RICCO DI SAPORE, DA ACCOMPAGNARE CON UNA SQUISITA INSALATINA DI FUNGHI PORCINI

di Simone Rugiati, a cura di Monica Sartoni Cesari, foto di Felice Scoccimarro

SIMONE RUGIATI
Cuoco, conduttore televisivo, autore di numerosi libri di cucina. Le sue grandi capacità creative e la sua naturale simpatia ne fanno uno dei più noti chef del momento.





ROTOLO DI CONIGLIO IN PORCHETTA CON SALSICCIA E OLIVE TAGGIASCHE



PER 4 PERSONE
4 cosce di coniglio - 300 g di salsiccia spellata - 2 carote - 4 cipollotti - 2 coste di sedano - 2 spicchi di aglio - 100 g olive taggiasche sott'olio snocciolate - 12 fette sottili di pancetta stesa o lardo - finocchietto selvatico - il succo di mezzo limone - 4 funghi porcini sodi - olio extravergine di oliva - sale, pepe









- **1** Spellate e spuntate le carote. Eliminate gli eventuali filamenti e le foglie del sedano. Private i cipollotti delle radichette e della parte verde più scura. Lavate accuratamente le 3 verdure e tagliatele a cubettini o tritatele grossolanamente.
- **2** Saltate per circa 5 minuti in una larga padella gli ortaggi preparati con un filo d'olio, un pizzico di sale e e l'aglio schiacciato, spellato e privato degli eventuali germogli interni.
- **3** Disossate le cosce di coniglio, aiutandovi con un coltellino ben affilato o con un bisturi usa e getta (in vendita in farmacia). Livellatele con l'aiuto di un batticarne, per rendere lo spessore della carne omogeneo.
- **4** Stendete 3 fettine di pancetta su un ampio foglio di alluminio, accavallandole leggermente; procedete allo stesso modo con le altre fettine su altri fogli di alluminio. Adagiate su ogni strato di pancetta una coscia appiattita, condite con sale e pepe, distribuitevi sopra un paio di cucchiai di verdure saltate, qualche pezzetto di pasta di salsiccia sgranata, qualche ciuffetto di finocchietto tagliuzzato e le olive snocciolate.
- **5** Arrotolate le fette di coscia di coniglio sul ripieno, aiutandovi con l'alluminio e chiudete a caramella. Cuocete i rotolini in forno già caldo a 175° per circa 40 minuti.
- **6** Pulite i funghi porcini, privandoli della parte finale terrosa dei gambi e aiutandovi con uno spazzolino delicato e uno straccetto umido pulito. Affettateli sottili con una mandolina o con un coltello ben affilato.
- **7** Preparate una citronnette: versate il succo di limone in una ciotolina, regolate di sale e pepe e montate con una forchetta o una piccola frusta, versando a filo 5-6 cucchiai di olio.
- **8** Aprite i cartocci di coniglio, avendo cura di conservare il sugo di cottura che si sarà formato. Tagliate i rotolini a fettine di circa 1 cm di spessore. Servite il coniglio ripieno con accanto i porcini conditi con la citronnette, irrorando la carne con il sugo di cottura. Questo piatto è ottimo anche a temperatura ambiente, magari usando le fette di coniglio e i porcini per farcire un panino davvero speciale.

MEDIA
- Preparazione 40 minuti
- Cottura 45 minuti
- 300 cal/porzione

Informazione Pubblicitaria











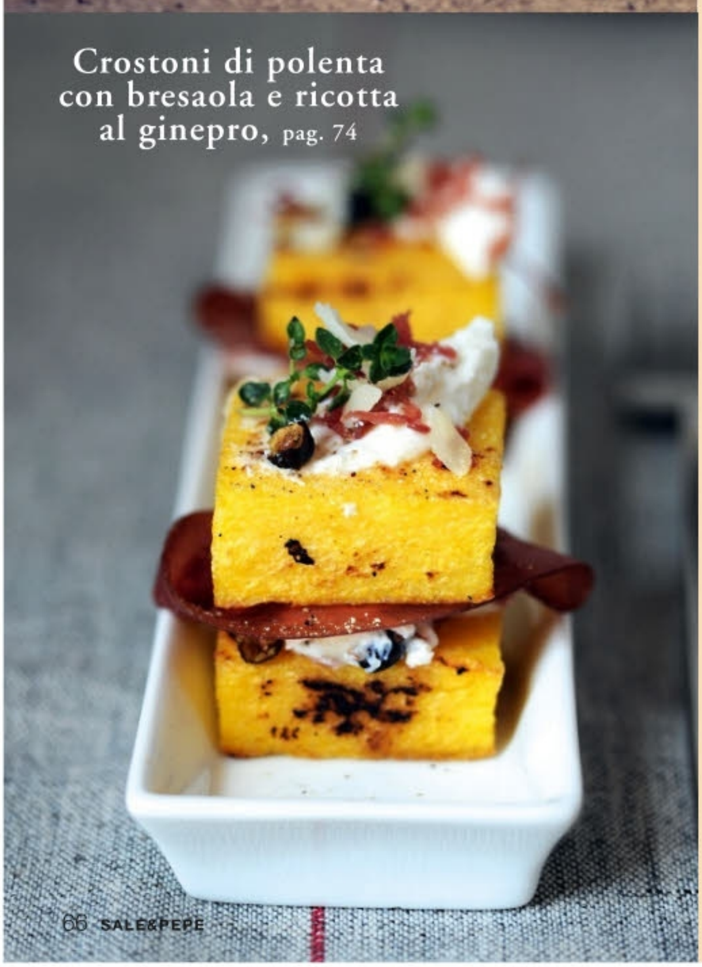
Non vi resta che aggiungere un rinfrescante bicchiere di Coca-Cola, scegliete quella che fa per voi.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero e Coca-Cola light: scegli quella che si adatta alla tua alimentazione bilanciata e al tuo stile di vita attivo e sano.

Guarda questa videoricetta e tante altre su Youtube.com/CeniamoInsieme



APERITIVO ALLO ZENZERO
Mescolate 400 ml di succo o spremuta d'arancia con un po' di rum (a piacere), qualche fettina di zenzero fresco e 2 cucchiaini di zucchero. Shakerate brevemente e servite con scorzette d'arancia.



Crostoni di polenta con bresaola e ricotta al ginepro, pag. 74

Tutti insieme in cucina

UN PRANZO DELLA DOMENICA A PIÙ MANI. QUELLE DEI PADRONI CASA E DEGLI OSPITI, CHE SI CIMENTANO AI FORNELLI TRA CHIACCHIERE, GIOCO E ASSAGGI RUBATI

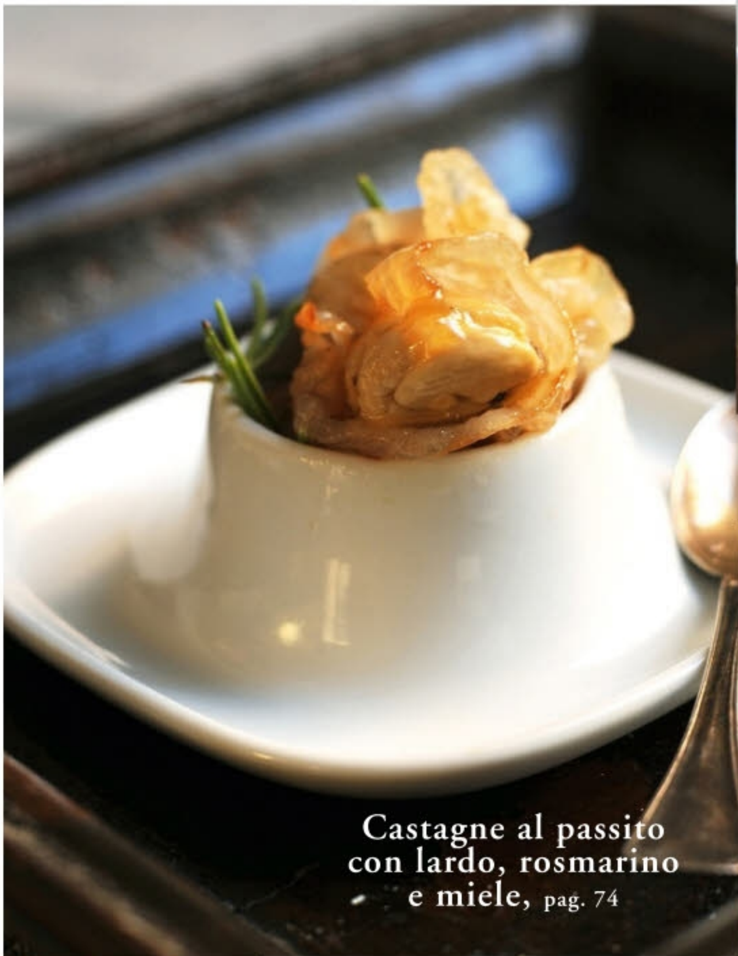
testo di Cristiana Cassé, foto e ricette Spagoni+Mulas, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi.
Ringraziamo per l'ospitalità Cecilia e Lorenzo di Âgé Modernariato (Ge)

Una cucina affollata di amici è il regno dell'intimità e dello scherzo. Un'idea per ridere e ritrovarsi tra profumi golosi, per scontrarsi (volutamente) nel poco spazio che resta, per svelare se stessi in tenuta da chef. Ci si trova verso le 11, con indulgenza per chi fa tardi. Baci, saluti e poi riunione sul divano. Bisogna spartire i compiti ai fornelli, capire i tempi delle ricette, accendere i fuochi per gli ingredienti di lunga cottura. Il momento è saliente e va affrontato con un aperitivo all'altezza della situazione: una base di succo di arancia con poco zucchero, fettine di zenzero per profumare e una dose a piacere di rum, che serve per scaldare i motori e confondere le idee quel tanto che basta. Un cocktail semplice e raffinato, che rispecchia il carattere easy chic dell'intero menu. Dopo qualche doveroso brindisi, ci si mette all'opera con i piccoli antipasti, un tris di gustosi bocconi che strizzano l'occhio alla filosofia finger food, semplicissimi da preparare insieme e... da assaggiare ancora prima che arrivino in tavola. Si comincia componendo le appetitose torrette di polenta abbrustolita, crema di ricotta alla bresaola, timo e bacche di ginepro.

> segue a pag. 69



Tavolino in legno e formica (Olanda, Anni '50), vassoio in teak (Danimarca, Anni '60), quadro con campionario di lane colorate (Italia, Anni '50): complementi d'epoca in vendita da Âgé modernariato. Indirizzi a pagina 15



Castagne al passito con lardo, rosmarino e miele, pag. 74





Mini croissant di sfoglia al bacon, pag.74



Posate in acciaio (Italia, Anni '60), caratteri tipografici (Francia, Anni '50): complementi d'epoca in vendita da Âgé modernariato. Indirizzi a pagina 15

BERE GIUSTO

Una flûte di Franciacorta Rosé dal tono maturo e seducente è ideale per i piccoli antipasti, sui quali lo spumante bresciano sfodera la sua corposità versatile e la lieve capacità pulente che contrasta la delicata grassezza. I piatti centrali, dove le patate fondono i sapori di terra alla densità di formaggio e salsiccia, meritano l'energia pulita e luminosa di un Grumello, il più agile dei vini valtellinesi, al quale non dispiacerà intrattenersi anche sulla zucca ai porcini. Infine, sul tris di tiramisù è perfetto un calice di Rhum invecchiato.



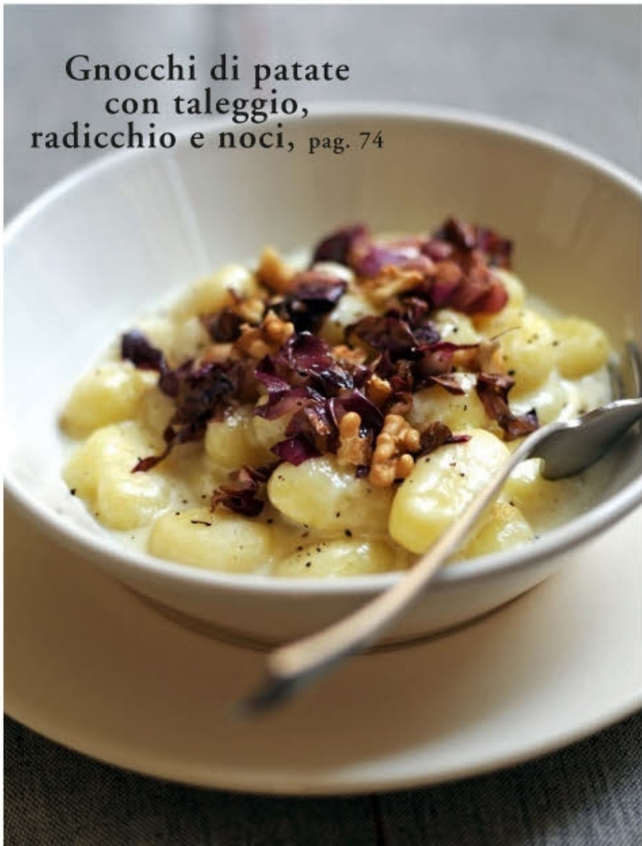


> *segue da pag. 66*

Si prosegue con gli involtini di castagne al passito, lardo, miele e rosmarino e, in pochi istanti, si infornano anche i fragranti croissant al bacon e semi di papavero. A questo punto, l'atmosfera si fa calda davvero: è il momento di preparare gli gnocchi. La ricetta più semplice dell'universo gastronomico, capace però di dispensare momenti di ilarità altissimi. Si schiacciano le patate, si incorporano l'uovo e la farina (che vola dappertutto per sua natura) e poi si ingaggia la gara a chi è più bravo a rotolare i tocchetti di impasto sulla forchetta per conferire la forma tradizionale (se poi ne prendono un'altra, pazienza, sono buoni lo stesso). Il condimento, che profuma d'autunno ed è più goloso che mai, è costruito su un godibilissimo contrasto di consistenze, dalla cremosità del taleggio al tocco croccante di noci e radicchio.

> *segue a pag. 71*

Gnocchi di patate con taleggio, radicchio e noci, pag. 74





Piatti Botanic.
Indirizzi a pagina 15

> *segue da pag. 69*

Come signori di campagna

In un crescendo di intensità gustativa, è la volta dei succulenti involtini di verza farciti con salsiccia e patate. Un piatto dalla personalità squisitamente rustica, ingentilita da uno spruzzo di vino bianco e dall'alloro, che regalano una sfumatura gourmand. La presentazione con il fiocco, poi, è davvero amabile e va affidata a mani gentili: le foglie di verza (scottate in acqua bollente prima della cottura in padella) sono delicate e vanno gestite con cura. Anche il contorno suggerisce suggestioni di campagna: piccoli rettangoli di zucca su cui adagiare fette di porcino tagliate in verticale (in modo che mantengano la silhouette a fungo), olio e ciuffi di rosmarino. Il colpo d'occhio della teglia è sorprendente, sembra un quadro, di quelli che adornano certi casali inglesi, ma la preparazione è semplicissima, indicata anche per chi in cucina ci è venuto solo per partecipare...

> *segue a pag. 72*



Salsiccia e patate in foglia di verza, pag. 74



Zucca e porcini al rosmarino, pag. 75



> *segue da pag. 71*

Trilogia al mascarpone

Al momento del dessert, a nessuno verrà in mente di chiedere il bis, perché il pranzo si conclude (con lodevolissima coerenza) esattamente com'è inziato: con un tris. Un trittico di prelibatezze, questa volta dolci e ad alto tenore di morbidezza. Il tema è il tiramisù, rivisitato in tre originali versioni al bicchiere, anzi al bicchierino: su una tradizionale crema al mascarpone si alternano biscotti ricoperti al cioccolato, petit beurre e macarons assortiti, il tutto profumato dal tocco intenso del caffè, ma anche da noci, spezie e scorzette di agrumi. Comporre queste piccole delizie è un gioco che fa tornare bambini e nulla vieta, tra l'altro, di cambiare l'ordine degli addendi a proprio piacimento. E 0adesso, ragazzi, fatevi un bell'applauso (ma fatelo davvero). Bravi tutti!





Fantasia di tiramisù, pag. 75

I Benefici del Salmone Norvegese non sono un segreto

NORGE®
PESCI DALLA NORVEGIA



Il Salmone Norvegese è il pesce che incontra i gusti di tutta la famiglia. È ricco di proteine, vitamine e minerali. Le sue origini, le acque fredde e cristalline dei fiordi della Norvegia, garantiscono la qualità e la freschezza del prodotto. Il Salmone Norvegese può diventare l'ingrediente principale per tutte le ricette che la tua immaginazione è in grado di ideare.



Con il Salmone Norvegese tutto è più semplice. Può essere utilizzato per moltissime ricette adatte a ogni periodo dell'anno.
È perfetto da servire come antipasto, primo o secondo e incontra il gusto di tutta la famiglia. È l'ingrediente ideale per i piatti di tutti i giorni perché è davvero semplicissimo da portare in tavola: è facile da pulire, spellare e sfilettare e la sua carne compatta è pronta per essere cucinata nelle più svariate cotture. Esiste un taglio di salmone adatto ad ogni tipo di cottura: dai filetti che possono essere cucinati al forno o grigliati, ai cubetti per hamburger e polpettine da far saltare in padella... la varietà è davvero infinita!

Oltre ad essere buono, poi, fa anche bene alla salute. I benefici derivanti dal consumo di Salmone Norvegese si uniscono al suo gusto unico da provare in innumerevoli ricette.
Gli elevati standard di eccellenza e sicurezza norvegesi garantiscono la qualità e la freschezza del prodotto e questo è ancora più evidente quando lo si gusta perché la sensazione è quella di essere in riva a un fiordo. Grazie alle particolari condizioni climatiche e geografiche, infatti, i fiordi norvegesi costituiscono l'ambiente ideale per l'allevamento del salmone che cresce così lentamente nelle acque fredde e cristalline della Norvegia, mantenendo intatto il sapore del mare.



www.fiordisapori.it

CROSTONI DI POLENTA CON BRESAOLA E RICOTTA AL GINEPRO

PER 4 PERSONE
370 g di farina per polenta a cottura rapida - 200 g di bresaola a fettine - 200 g di ricotta - 50 g di grana padano - 1/2 cucchiaio di bacche di ginepro - 1 mazzetto di timo fresco - sale - pepe

● **1** Portate a ebollizione 1,5 litri di acqua leggermente salata. Mescolate la ricotta con le bacche di ginepro leggermente pestate, la bresaola a striscioline sottili e una macinata di pepe.
● **2** Versate la farina a pioggia nell'acqua bollente, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Portate a cottura la polenta, versatela su un piano e lasciatela intiepidire.
● **3** Tagliate la polenta a quadrati piuttosto spessi e fateli abbrustolire su una piastra ben calda (possilmente di ghisa). Spalmate su metà dei crostoni ottenuti un po' di composto di ricotta, aggiungete mezza fetta di bresaola e coprite con i crostoni rimasti. Completate con il composto di ricotta restante, il grana a scaglie e qualche ciuffo di timo.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **510 cal/porzione**

CASTAGNE AL PASSITO CON LARDO, ROSMARINO E MIELE

PER 4 PERSONE
400 g di castagne secche - 1 bicchiere di vino passito - 100 g di lardo a fettine - 2 rametti di rosmarino - miele di acacia o castagno

● **1** Fate ammorbidire per una notte le castagne in ciotola con acqua e mezzo bicchiere di passito.
● **2** Sgocciolatele, trasferitile in una pentola, unite abbondante acqua e il passito rimasto, cuocetele finché saranno tenere (circa 1 ora) e poi sgocciolatele bene.
● **3** Rosolate il lardo in una padella senza aggiungere condimenti. Avvolgete ciascuna castagna con un po' di lardo e completate con gli aghi del rosmarino e un filo di miele.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo**
● **Cottura 1 ora** ● **530 cal/porzione**

MINI CROISSANT DI SFOGLIA AL BACON

PER 4 PERSONE
1 confezione di pasta sfoglia - 250 g di bacon a fettine - 1 tuorlo - 50 g di parmigiano grattugiato - 2 cucchiaini da caffè di semi di papavero

● **1** Accendete il forno a 200°. Stendete la sfoglia su un piano e cospargetela con il parmigiano e 1 cucchiaino di semi di papavero. Tagliatela in triangoli piuttosto allungati, coprite ciascuno con una fettina di bacon e poi arrotolateli su se stessi dalla base verso la punta.
● **2** Distribuite i croissant su una teglia foderata con carta da forno, spennellateli con il tuorlo sbattuto con 1 cucchiaino di acqua e spolverizzateli con i semi di papavero rimasti.
● **3** Cuocete i croissant in forno finché saranno dorati (20 minuti circa).

FACILISSIMA
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **515 cal/porzione**

GNOCCHI DI PATATE CON TALEGGIO, RADICCHIO E NOCI

PER 4 PERSONE
1 kg di patate lessate - 300 g di farina - 1 uovo - 200 g di taleggio - 1 radicchio di Treviso - 40 g di burro - 200 ml di latte - 1 scalogno - 1 manciata di gherigli di noci - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Per gli gnocchi, schiacciate le patate ancora calde, lasciatele intiepidire e poi impastatele con la farina, l'uovo e una presa di sale. Suddividete l'impasto in lunghi cilindri, tagliateli a tocchetti di 2 cm e premeteli leggermente sui rebbi di una fochetta.
● **2** Lavate le foglie del radicchio e affettatele. Rosolate lo scalogno tritato con 2 cucchiai di olio, aggiungete il radicchio, fatelo appena ammorbidire e salate.
● **3** Sciogliete il burro in una padella, unite il taleggio a tocchetti e senza crosta e cuocete mescolando fino a ottenere una crema. Tuffate gli gnocchi in una pentola con abbondante acqua bollente salata e, quando tornano a galla, sgocciolateli. Conditeli con la crema di Taleggio, distributeli nei piatti e completate con il radicchio, le noci spezzettate e una macinata di pepe.

FACILE
● **Preparazione 45 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **790 cal/porzione**

SALSICCIA E PATATE IN FOGLIA DI VERZA

PER 4 PERSONE
8 foglie di verza - 8 foglie di alloro - 500 g di patate - 400 g di luganega (salsiccia a nastro) - olio extravergine d'oliva - 50 g di parmigiano grattugiato - 1/2 bicchiere di vino bianco - 2 scalogni - sale - pepe

● **1** Lessate le patate in abbondante acqua leggermente salata. Scottatevi



per 1-2 minuti anche le foglie di verza, poi scolatele e asciugatele con cura.
● **2** Scolate le patate, pelatele e schiacciatele con la salsiccia spellata, il parmigiano, sale e pepe. Distribuite un po' di composto su ogni foglia di verza, avvolgetele a involtino, disponete su ognuna 1 foglia di alloro e fermatele con spago da cucina.
● **3** Soffriggete in una casseruola gli scalogni sbucciati e tagliati a metà con 3 cucchiai di olio. Unite gli involtini, rosolateli per 1 minuto, sfumate con il vino e cuocete coperto per 30 minuti. Guarnite, se vi piace, con patate stufate e salsiccia sbriciolata e rosolata.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 1 ora** ● **450 cal/porzione**

ZUCCA E PORCINI AL ROSMARINO

PER 4 PERSONE
1 kg di zucca - 3 funghi porcini piccoli - 4 rametti di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Accendete il forno a 200°. Pulite la zucca eliminando buccia e semi e poi riducete la polpa a fettine alte circa 1/2 cm. Pulite i funghi, strofinateli delicatamente con un panno umido e affettateli nel senso dell'altezza.
● **2** Distribuite le fettine di zucca su una teglia foderata con carta da forno e coprite ognuna con una fetta di fungo porcino e 1 ciuffo di rosmarino. Salate, pepate, condite con un filo d'olio e cuocete in forno per 20-30 minuti, finché la zucca sarà morbida e leggermente dorata.

FACILISSIMA
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **90 cal/porzione**

FANTASIA DI TIRAMISÙ

PER 4 PERSONE
250 g di mascarpone - 3 cucchiai di zucchero - 3 uova - 1 tazza di caffè freddo - 8 biscotti ricoperti di cioccolato - 8 biscotti secchi tipo petit beurre - 8 macarons (gusto a piacere) - 1 arancia non trattata - 50 g di gherigli di noce - cannella in polvere - sale

● **1** Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero e, a parte, gli albumi con un pizzico di sale. Amalgamate il mascarpone alla spuma di tuorli e poi unite gli albumi a neve.
● **2** Predisponete 12 bicchierini. Sbriciolate grossolanamente 4 biscotti per ogni tipo e distribuite le briciole di macarons in 4 bicchierini, quelle di petit beurre in altri 4 e quelle di biscotti al cioccolato nei 4 restanti. Irrorate con poco caffè le briciole al cioccolato e quelle di petit beurre.
● **3** Riempiete tutti i bicchierini con la crema al mascarpone e guarnite con i biscotti rimasti accoppiandoli a quelli usati sul fondo. Aggiungete scorza di arancia sui biscotti al cioccolato, noci sui petit beurre e cannella sui macarons.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura nessuna** ● **515 cal/porzione**

Quel profumo
quando entri in casa

L'olfatto è il senso più istintivo dell'essere umano e a volte basta un odore per riportarci addirittura all'infanzia, ad atmosfere che credevamo dimenticate. Anche per questo è importante vivere tutti i giorni in un ambiente fresco e delicatamente profumato. Il primo passo è eliminare gli odori sgradevoli, causati da tutte le attività della casa e da chi la vive: dai ragazzi che indossano le scarpe da ginnastica anche in casa al nostro amico cane. Nuncas NeutralizzaOdori deodora l'aria con Soffio di Cielo e Soffio di Rugiada. E per profumare hai ampia libertà di scelta: Nuncas Profumatori per ambienti spray ti offre cinque raffinati bouquet. Sono vere e proprie eau de toilette avvolgenti e raffinate, comode perché in formula antimacchia che non bagna. Per chi cerca sempre qualcosa di unico, Nuncas ha creato i Profumatori per ambiente Elisir, i flaconi con bastoncini che danno un tocco di stile mentre rilasciano l'essenza a evaporazione graduale, fino all'ultima goccia. È proprio vero: un profumo fa durare un'emozione per tutta la vita.





La differenza del vero profumo

Le profumazioni per la casa Nuncas sono create in una armoniosa sintonia di note. Le note di testa fanno cogliere l'essenza del profumo, le note del cuore danno personalità e carattere, le note di fondo regalano profondità. Prova la differenza! Con Nuncas hai la certezza dell'eccellenza in più di duecento prodotti, dal 1935.

seguici su

Bouquet di noci e dalie



LE TONALITÀ E LE SFUMATURE MORBIDE DEL MARRONE E DELL'ARANCIO SCALDANO LE GIORNATE AUTUNNALI

a cura di Barbara Roncarolo, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni

1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

Occorrente: 500 g di noci - 3 rami di physalis alkekengi - 6 dalie color arancio o 6 piccoli crisantemi color arancio - 2 rami di eryngium - 1 rotolo di spago grosso

- **1** Prendete un vaso di vetro con il diametro di 12 cm e di circa 20 cm di altezza e legategli attorno 5 o 6 giri di spago grosso; annodatelo e tagliatelo. Riempite il vaso di noci fino a metà altezza, aiutandovi con una sassola (grosso cucchiaio).
- **2** Inserite nel vaso, tra le noci, i rami di physalis alkekengi, regolandone l'altezza per un effetto decorativo. Sistemate le dalie alla destra e alla sinistra dei rami di physalis, sempre tagliando i gambi ad altezze diverse.
- **3** Posizionate nella parte centrale della composizione i rami di eryngium tagliati leggermente più corti rispetto alle dalie. Completate il centrotavola versando l'acqua nel vaso in modo che i rami e i gambi siano immersi.

Guadagnare bellezza e salute in cucina



La vita di oggi, l'inquinamento, lo stress e altri fattori indeboliscono il nostro organismo e favoriscono l'invecchiamento precoce. Uno stile di vita attivo, una costante attività fisica e un'equilibrata alimentazione possono diventare degli strumenti anti-age e aiutarci ad essere più sani e quindi anche più belli.

La cucina che ti protegge

Nel cibo ci sono nutrienti che proteggono le nostre cellule dagli antiossidanti (vitamine e minerali) fino ai grassi insaturi. Spesso si crede che mangiare sano significhi mangiare in maniera poco gustosa. In realtà la cucina italiana tradizionale è molto vicina alla dieta mediterranea che è considerata l'alimentazione più protettiva che esista. La ricetta che vi proponiamo non solo è gustosa ma ricchi di nutrienti essenziali al nostro organismo. Una porzione del nostro minestrone apporta circa 300 calorie (Kcal) e 800 mg di calcio, circa l'80% del fabbisogno giornaliero medio. Il calcio è un minerale fondamentale per lo scheletro perché riduce il rischio di contrarre malattie come l'osteoporosi che spesso si presenta nelle donne in menopausa. Troviamo poi 10 g di proteine necessarie per mantenere in forma i muscoli, e non mancano gli antiossidanti che combattono i radicali liberi. Di questi, in ogni porzione ci sono 847 mcg di Vitamina A e 46 mg di vitamina C. Vi sono anche 5 grammi di fibre, il fabbisogno giornaliero è di circa 30 g al giorno, e 11 mg colesterolo, pochissimo se considerando che 227 mg è il limite massimo che si deve assumere in una dieta da 2.100 Kcal.

Dove si trovano questi nutrienti

Gli alimenti più significativi sono le verdure, per i minerali, le vitamine e le fibre, l'olio extra vergine d'oliva, per le qualità protettive dei suoi acidi grassi, e il Grana Padano DOP che, essendo un concentrato di latte, apporta molto calcio, antiossidanti come la vitamina A e lo zinco, ma anche vitamine del gruppo B come la B12. Questa ricetta è uno degli esempi di come si possano preparare piatti gustosi che ci facciano molto bene, anche con risultati anti-age.

Ci viene in aiuto Educazione Nutrizionale Grana Padano, il programma educativo che tra l'altro, riempendo un semplice modulo, ti consente di sapere quante calorie devi assumere ogni giorno, ti fornisce 56 menu per guidarti nella scelta dei cibi e ti mette a disposizione il test che valuta con un punteggio quanto stai facendo per rallentare l'invecchiamento precoce e preservare salute e bellezza. Vai sul sito www.granapadano.info e impara i metodi e la cucina anti-age.

G GRANA PADANO P

MINESTRONE INVERNALE CON GRAMIGNA



Ingredienti per 4 persone

- Brodo vegetale quanto basta per realizzare il minestrone.
- 450 g di verdure miste per il minestrone (carote, zucchine, cipolle, spinaci, sedano)
- 1 fetta di zucca
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 100 g di polpa di pomodoro
- 120 g di gramigna
- 40 g di Grana Padano DOP
- 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva

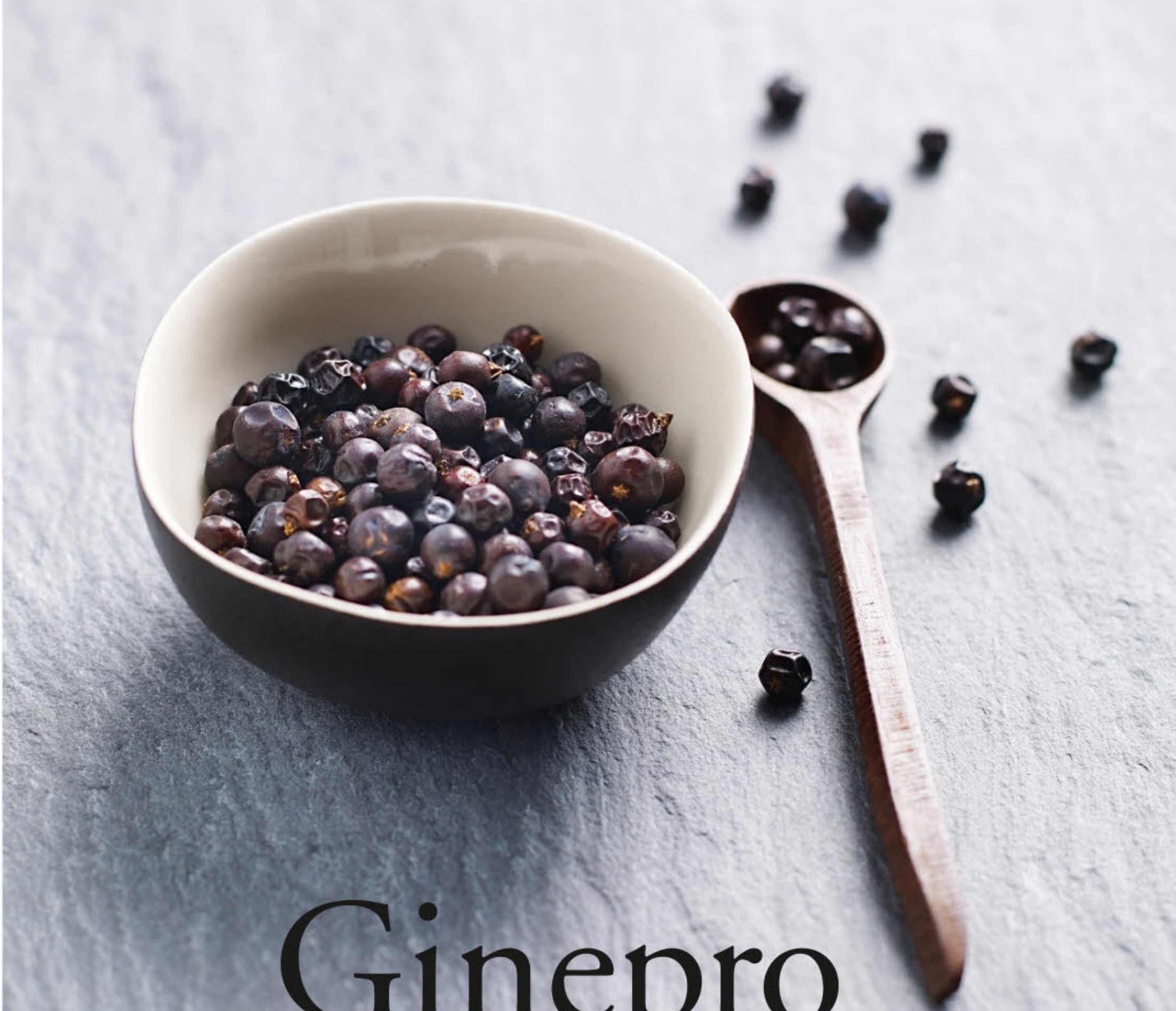
Preparazione 15' - Cottura 30'
Difficoltà facile

Preparazione

Preparate il brodo vegetale senza aggiungere sale, nella quantità necessaria alla densità del minestrone che volete ottenere. Mondate la zucca e i 450 g di verdure miste (carote, zucchine, cipolle, spinaci e sedano), tagliate tutto a pezzetti o dadini e cuocete a vapore. Prima fate cuocere per qualche minuto la zucca e poi aggiungete il resto delle verdure, ultimando la cottura fino a che saranno al dente. In una casseruola a parte realizzate il soffritto. Mondate e tritate la cipolla, la carota, il sedano e fate soffriggere con un cucchiaio di olio extravergine di oliva, aggiungete al soffritto la polpa di pomodoro passata al setaccio e cuocete per qualche minuto. Spegnete il fuoco, aggiungete al soffritto le verdure cotte al vapore per insaporirle.

Nella pentola del brodo vegetale, cuocete la gramigna e, a cottura avvenuta, aggiungete il soffritto con le verdure, mescolate e servite. Impiattate condendo ogni piatto con un cucchiaio di Grana Padano DOP grattugiato e un cucchiaino di olio extra vergine di oliva.





Ginepro

PICCOLE BACCHE PROFUMATE, IDEALI PER CARNI IN UMIDO E ARROSTO. PERFETTE CON LA SELVAGGINA, STANNO BENE ANCHE NEI PRIMI, NELLE SALSE E NEI DESSERT. E DANNO IL LORO INCONFONDIBILE AROMA AL GIN

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, foto di Alkemia, styling di Stefania Aledi

Un alberello selvatico diffuso lungo i litorali, o un arbusto basso e cespuglioso che cresce nelle zone montane, anche ad alta quota. È sempre lui, Juniperus communis, della famiglia delle Cupressacee. Le foglioline spinose sono di un verde che vira nell'azzurro, mentre i frutti sono piccole bacche tonde dalla superficie cerosa, prima verdi e poi blu violacei. I botanici le definiscono coccole o galbule. Ricche di oli essenziali, hanno un aroma caratteristico, un po' resinoso, e un sapore deciso, con una punta di amaro e persino di acre, che sta benissimo con le carni in umido, soprattutto quelle della selvaggina, da piuma e da pelo.

> segue a pag. 84



Piatto Marimekko, bicchiere Zafferano, posta Alessi, Tovaglioli C&C Milano. Nell'altra pagina, ciotolina Linea Sette, piano in pietra Made a Mano. Indirizzi a pagina 15

Risotto con i chiodini,
pag 82

RISOTTO CON I CHIODINI

PER 4 PERSONE
300 g di riso Carnaroli - 300 g di chiodini - 1,2 l di brodo vegetale - 6 bacche di ginepro - 1 scalogno - 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - 40 g di burro - pepe in grani - sale

● **1** Pulite e sciacquate rapidamente i funghi, sbucciate e tritate finemente lo scalogno. Scaldate una casseruola dal fondo spesso, unite il riso e tostatelo mescolando in continuazione per 2-3 minuti.
● **2** Unite lo scalogno e i funghi, mescolate, portate a cottura il risotto unendo il brodo bollente poco alla volta. Nel frattempo, lavorate il burro con il ginepro pestato finemente, una macinata di pepe e il parmigiano fino a ottenere una crema.
● **3** Quando il riso è quasi a cottura spegnete il fuoco, unite il burro lavorato e mantecate il risotto mescolando per qualche minuto. Lasciatelo riposare coperto per circa 1 minuto e servite

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **385 cal/porzione**

PETTO DI POLLO IN SALSA CON CAROTE ARROSTITE

PER 4 PERSONE
2 petti di pollo da circa 400 g l'uno - 1 dozzina di carote - 1 cucchiaino colmo di bacche di ginepro - 1/2 bicchiere di vino bianco - 2 dl di brodo vegetale - 1 scalogno - 100 g di panna acida - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pestate il ginepro e 1 pizzico di sale nel mortaio o passateli in un piccolo mixer fino a ottenere un trito non troppo fine. Dividete i petti di pollo in due parti in modo da ottenere in tutto 4 filetti e passateli da entrambi i lati nel trito aromatico.
● **2** Fate fondere il burro in una padella antiaderente, unite i petti di pollo e rosolateli sui due lati; abbassate la fiamma e continuate a cuocerli coperti 5 minuti per lato.
● **3** Intanto, raschiate le carote, tagliate ognuna in 4 spicchi nel senso della lunghezza e cuocetele su fiamma vivace in una padella con 3 cucchiai d'olio e 1 pizzico di sale, fino a che risultano ben arrostite su tutti i lati.
● **4** Sbucciate e tritate finemente lo scalogno, stufatelo in una casseruola con il vino fino a che si è ridotto della metà, unite il brodo e la panna acida, portate a ebollizione e tenete la salsa in caldo. Levate i petti di pollo dalla padella, versatevi la salsa, mescolate e servitela con il filetti tagliati a metà in sbieco e le carote.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **435 cal/porzione**

COMPOSTA DI FRUTTA CON GIN

PER 4 PERSONE
4 pere Martine - 2 mele Golden - 12 castagne lessate pelate - 100 g di zucchero - 6 bacche di ginepro - 1 limone - 2 cucchiai di gin - sigarette di cialda per accompagnare

● **1** Pestate le bacche di ginepro e trasferitele in una casseruola con 3 dl d'acqua e lo zucchero. Portate a ebollizione e cuocete lo sciroppo per circa 5 minuti.
● **2** Nel frattempo, pelate le pere e le mele, tagliatele a metà, eliminate il torsolo con uno scavino rotondo e spruzzatele con succo di limone. Riducete le mele a tocchetti.
● **3** Trasferite la frutta nella casseruola con lo sciroppo e cuocetela su fiamma bassa, coperta, per 15 minuti. Unite le castagne, proseguite la cottura per qualche minuto e lasciate intiepidire. Spruzzate la frutta cotta con il gin e servitela con le cialde.

FACILISSIMA
● **Preparazione 5 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **200 cal/porzione**



Petto di pollo in salsa con carote arrostite

Piano in pietra Made a Mano, piatto Merimekko.
Indirizzi a pagina 15

Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea

datterino Così Com'è

pensa piccolo, gusta grande!



In vetro, sempre fresco e pronto all'uso, in ogni stagione.

Il datterino **CosìCom'è** è una varietà pregiata di pomodoro da tavola. Conservato in vetro, è sempre pronto a restituire la sua dolcezza e la sua naturalità, rendendo raffinate anche le preparazioni più semplici.
Il datterino **CosìCom'è** è solo quello prodotto da Finagricola, leader italiano dell'ortofrutta, nei suoi appezzamenti della Piana del Sele.
È raccolto esclusivamente a mano, solo quando è maturo sulla pianta e controllato con meticolosità nell'intero processo produttivo, dalla semina al confezionamento, che avviene a poche ore dalla raccolta.
CosìCom'è è disponibile al naturale, in succo ed in passata, per rendere esclusivi tutti i tuoi piatti.



seguici su

acquista anche online

www.cosicome.eu

> *segue da pag. 80*

Perfetto su lepre, cinghiale, fagiano, anatra, faraona, tacchinella, ma anche su maiale e manzo, non disdegna i risotti elaborati come quelli con i funghi e i dessert. Negli stracotti, nei brasati, nei salmì, il ginepro è ideale, con aromi, vino corposo e lunghe cotture. Se marinate il pollo o se lo cucinate con la panna, potete dargli un tocco ancora più prezioso unendovi qualche bacca schiacciata. Per un volatile da arrostire intero, impastate burro, sale, pepe e bacche di ginepro e mettete questa farcia all'interno. Usatelo il più possibile fresco, schiacciando leggermente le bacche al momento dell'utilizzo, solo così sviluppano il loro profumo. Anticamente era usato come digestivo, tonico, disinfettante. Ma la maggior gloria del ginepro venne dall'alambicco.

Un medico olandese mise bacche di "jenever", così nella sua lingua il nome della pianta, a fermentare nell'alcol per aromatizzare il distillato di un cereale. Credeva di aver inventato una medicina e invece quel liquore trasparente è entrato da re nel mondo dei cocktail. Cosa sarebbe il Martini senza il gin? Semplicemente, non sarebbe.



Composta di frutta con gin, pag. 82

Piano in pietra Made a Mano, piatto in tinta unita Driade, piatto fantasia United Colors of Benetton. Indirizzi a pagina 15

Sottovuoto spinto

CONSERVAZIONE E IGIENE PER GLI ALIMENTI, VINI COMPRESI, CON GLI APPARECCHI GIUSTI

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Fiammetta Bonazzi, foto Marco Azzoni/MDA

Sott'olio, sott'aceto, sotto sale, ghiaccio o alcol. Tanti e diversi sono i metodi di conservazione ma, di tutti, il sottovuoto è di sicuro quello più igienico e avveniristico: prevede l'eliminazione totale dell'aria da un contenitore destinato ai prodotti alimentari. In questo modo si preservano dagli effetti dannosi dovuti al contatto con l'ossigeno che facilita la proliferazione di funghi, muffe e batteri. Però, se fino a pochi anni fa le macchine per il sottovuoto erano un'esclusiva dell'industria conserviera, oggi esistono apparecchiature compatte, facili da usare e comode da tenere in cucina.

> segue a pag. 88



● **1** Utile anche per marinature il contenitore da usare con la macchina Dinamika a pag. 88 (Executive, di Magic Vac; 37,90 €). ● **2** Busta in polietilene con valvola e chiusura a doppia zip (10 sacchetti assortiti, di Classe; 15 €). ● **3** Rotolo in multistrato rigato da sigillare con la macchina sottovuoto (2 pezzi di cm 30x600, di Magic Vac; 13,90 €). ● **4** In policarbonato i sottovuoti con guarnizione in silicone (l 1 e l 1,3 di Classe; rispettivamente 12,50 € e 14,50 €) da abbinare allo svuotino verde mela, la più piccola macchina per sottovuoto (di Classe, 35 €) ● **5** Impilabili i tre contenitori con adattatore universale (FoodSaver di Macom; 16,90 €). ● **6** Al posto del tappo il sistema sottovuoto per bottiglie di vino (Sigiller Wine Preserver di Macom; 19,90 €). ● **7** La valvola salva-freschezza consente di eliminare parzialmente l'aria nel contenirore in vetro (Top Serve di WMF; 30 €). Indirizzi a pagina 15

> *segue da pag. 87*

Il principio è semplice: una pompa aspira l'aria e crea il vuoto nei contenitori o nelle buste di plastica abbinati (ogni azienda poduce gli uni e gli altri) in cui è stato inserito il cibo, che può essere solido o liquido, crudo o cotto, purché sia freddo. Una volta pronto, l'alimento va tenuto in frigorifero o in freezer se si tratta di un prodotto umido (carne, salumi, pesce, pasta fatta in casa, frutta, ortaggi e formaggi), o in dispensa se è un cibo secco (pane, grissini, cereali e legumi). I vantaggi sono molteplici: restano inalterati consistenza, sapore e colore (solo le carni rosse a volte si possono scurire leggermente, ma senza nessuna conseguenza a livello organolettico), mentre i tempi di conservazione aumentano da 3 fino a 5 volte rispetto al prodotto fresco. E non è tutto: il sottovuoto impedisce la diffusione degli odori tipici di alcuni cibi - per esempio gli aromi penetranti dei formaggi stagionati - scongiurando la "contaminazione" olfattiva degli ambienti in cui vengono conservati. E per il vino? Esiste anche un sistema per creare il sottovuoto nella bottiglia rimasta a metà, evitando l'ossidazione. Così rossi, bianchi e spumanti manterranno intatti gusto e profumo fino all'ultima goccia.

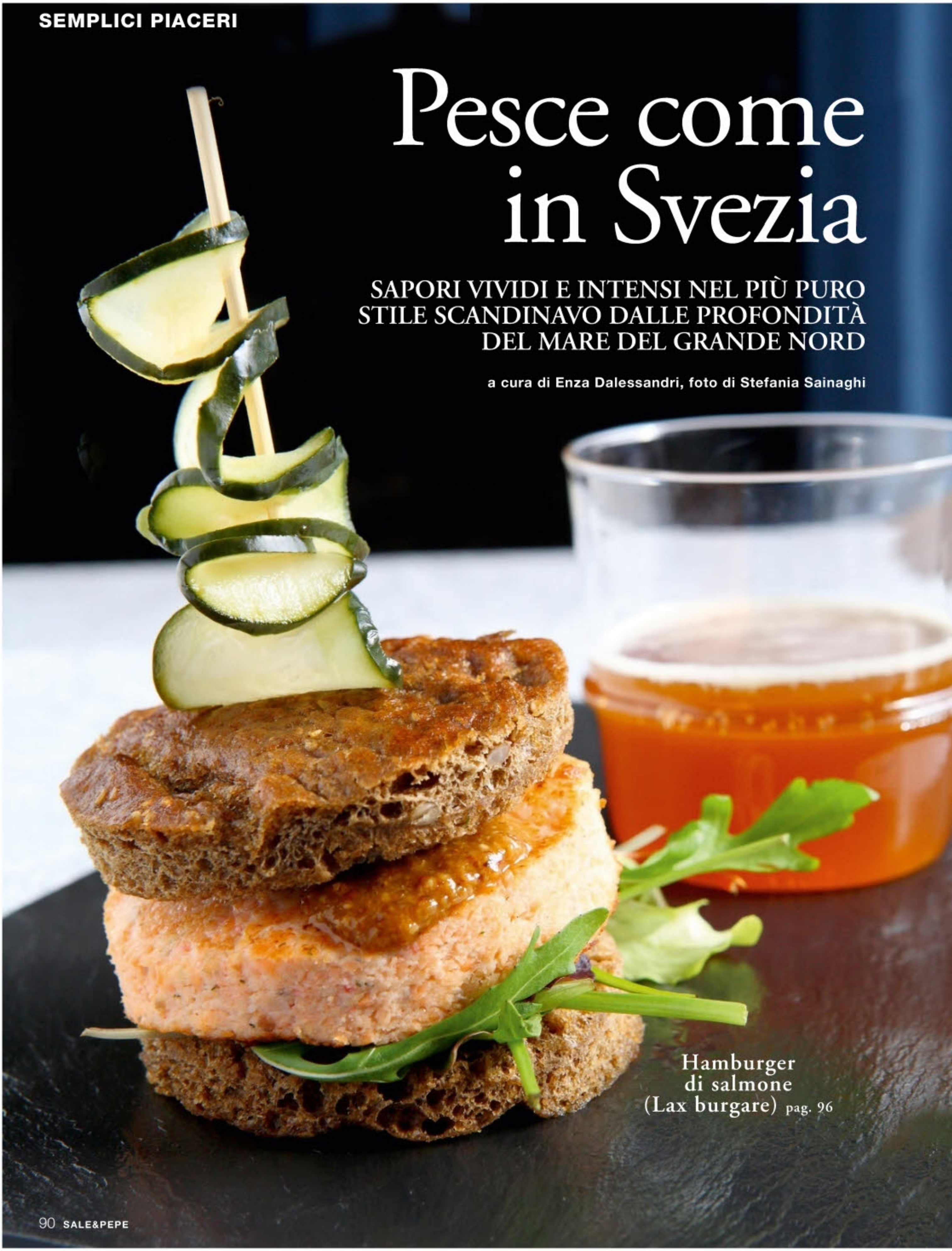


● **1** Comandi Soft Touch per la macchina sottovuoto automatica, con porta-taglia-rotolo integrato, a tre velocità di aspirazione e due sigillature per sacchetti, rotoli, contenitori e barattoli (FoodSaver V2860, di Macom; 199,90 €). ● **2** Completa di ciclo per la marinatura rapida e doppia impostazione per cibi secchi e umidi, l'apparecchio con vani portarotolo, taglia sacchetti e raccogli-cavo integrati (Dinamika di Magic Vac; 149,90 €). ● **3** Pratica e funzionale la macchina sottovuoto per sacchetti e rotoli (vt3112 di Laica; 69,90 €). Indirizzi a pagina 15

Pesce come in Svezia

SAPORI VIVIDI E INTENSI NEL PIÙ PURO STILE SCANDINAVO DALLE PROFONDITÀ DEL MARE DEL GRANDE NORD

a cura di Enza Dalessandri, foto di Stefania Sainaghi



Hamburger di salmone (Lax burgare) pag. 96







È la tendenza del momento: consacrata dal successo mondiale del ristorante Noma di Copenhagen, la cucina scandinava sta conquistando foodies e gourmet. Che oggi possono apprezzarla in versione autentica anche in Italia: nella swedish brasserie Björk (www.bjork.it), a Quart, alle porte di Aosta, e al Björk Side Store, un emporio di prodotti gastronomici , oggettistica e complementi d'arredo che aprirà in novembre a Milano, in via Panfilo Castaldi 20.



Immersa nel verde e arredata con la suggestiva eleganza nordica, la Swedish Brasserie Björk porta in Italia i sapori più veraci della cucina scandivana, grazie alla collaborazione di due chef emergenti sulla scena gastronomica internazionale: lo svedese Mattias Sjöblom e l'italiano Julien Chiudinelli (nella foto in alto). Insieme hanno selezionato una serie di proposte di grande autenticità, con attenzione per il gusto italiano e senza estremismi: tanto pesce dei mari del Nord (aringhe, acciughe, salmerino, merluzzo, salmone), ma anche carne e selvaggina, oltre a una ricca serie di birre scandinave e acquaviti. Punti cardine della cucina, le cotture a bassa temperatura, le marinature agli aromi, i sentori affumicati. Squisitezze da sperimentare anche a casa, acquistando i prodotti (freschi e confezionati) del Bjork Side Store di Milano.



Tris di aringhe pag. 96



GRATIN ALLE ACCIUGHE

PER 4 PERSONE
4 patate - 1 cipolla bionda - 1 bicchiere di panna fresca - 60 g di acciughe svedesi in agrodolce (o acciughe dissalate) - pangrattato - burro - pepe bianco

● **1** Lessate le patate per 30 minuti dal bollore, poi sbucciatele e riducetele a fette. Sbucciate la cipolla, tagliatela a fettine e stufatele in una padella antiaderente con 20 g di burro.
● **2** Dividete le patate e le cipolle in 4 pirofiline da forno da 2 dl, alternandole alle acciughe. Completate con la panna, cospargete con il pangrattato, pepate e infornate a 200° per 7-8 minuti.

FACILISSIMA
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **290 cal/porzione**



Filetto di merluzzo con purè di cavolfiore (Rimmad torsk med blomkålspuré) pag. 96



Salmerino al cartoccio (Bakad öring) pag. 96

VOI LA PREPARATE IN 12 MINUTI.
NOI IN 24 ORE.



DE CECCO. LA PASTA A REGOLA D'ARTE DAL 1886.

Per fare una buona pasta a voi servono pochi minuti. A noi, molte ore. Perché la facciamo seguendo sempre lo stesso metodo antico e sapiente, che usiamo da più di un secolo. Ecco perché con De Cecco siete sicuri di mangiare una pasta italiana a regola d'arte.

Ecco perché De Cecco è differente:

I nostri processi di lavorazione	I benefici per voi
Maciniamo solo il cuore del grano per produrre una semola pregiata.	La pasta rimane sempre al dente senza deformarsi.
La semola viene impastata a freddo con acqua purissima delle nostre sorgenti, ed essiccata lentamente a basse temperature.	La pasta mantiene inalterato tutto il suo sapore e le sue caratteristiche organolettiche.
La pasta viene trafilata al bronzo.	La pasta ha una superficie ruvida che trattiene meglio i condimenti.

DE CECCO
- dal 1886 -

Per maggiori informazioni www.dececco.it

Di De Cecco ce n'è una sola.

stv DDB®

HAMBURGER DI SALMONE

PER 4 PERSONE
500 g di salmone fresco - 1 uovo - 1/2 bicchiere di panna fresca - misticanza - senape dolce svedese (o senape francese antica) - 3-4 fili di erba cipollina - olio - sale - pepe per la focaccia: 500 g di farina integrale - 25 g di lievito di birra - 1 cucchiaino da caffè di semi di lino - 1 cucchiaino da caffè di semi di zucca - 2-3 semi di cumino - olio per il cetriolo marinato: 1 cetriolo - 250 g di zucchero - 125 g di aceto svedese Attika (di gusto delicato, sostituibile con aceto di mela) - 1 cucchiaio di semi di aneto - 2 anici stellati - 1 stecca di cannella - 1 arancia non trattata

● **1** Per il cetriolo marinato portate a bollore 5 dl di acqua con lo zucchero, le spezie e la scorza d'arancia, unite l'aceto e fate intiepidire. Lavate il cetriolo, affettatelo e fatelo marinare per 24 ore.
● **2** Per la focaccia lavorate la farina con il lievito sciolto in poca acqua, i 3 tipi di semi, 230 g di acqua e 2 cucchiai di olio fino a ottenere un impasto liscio. Fate lievitare per un'ora, stendete l'impasto in una teglia di 30x40 cm unta con olio e lasciate lievitare ancora per mezz'ora. Infornate a 200° per 15 minuti.
● **3** Per l'hamburger tritate la polpa di salmone, unite l'erba cipollina sforbiciata, l'uovo, la panna, sale e pepe.
Con il composto formate 4 hamburger di 8 cm di diametro e cuoceteli in padella con poco olio 2 minuti per parte.
● **4** Incidete 4 dischi di focaccia con un coppapasta di 8 cm e tagliateli a metà in orizzontale. Posate sulle basi un po' di misticanza, gli hamburger, un velo di senape e chiudete con i dischi superiori della focaccia. Sgocciolate i cetrioli dalla marinata, infilzateli su 4 stecchi di legno e fermate i panini.

FACILE ● Preparazione 50 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 500 cal/porzione

TRIS DI ARINGHE

PER 4 PERSONE
6 filetti di aringa - 5 dl di aceto Attika (di gusto delicato, sostituibile con aceto di mela) - bacche nordiche (o bacche di ginepro) - 1/2 cavolfiore marinato come i cetrioli nella ricetta sopra - 2 patate lessate - misticanza - 2 cucchiai di maionese - formaggio Svecia (o pecorino non troppo sapido) - scorza di limone confit - peperoncino - sale grosso per l'impanatura: 1 uovo - 2-3 ciuffi di aneto - pangrattato - olio d'oliva

● **1** Mettete le aringhe sotto sale per 24 ore e sciacquatele. Tagliatele a tocchetti e fatele marinare per altre 24 ore: 2 terzi con 3 dl di aceto e altrettanta acqua e 1 terzo con l'aceto rimasto, 2 dl di acqua e bacche. Sgocciolateli e tamponateli con la carta assorbente.
● **2** Tritate l'aneto e mescolatelo al pangrattato. Passate 12 tocchetti di aringa marinati senza bacche nell'uovo sbattuto e poi nel pane aromatizzato, ripetete l'operazione e friggeteli in olio.
● **3** Servite in ogni piatto 3 tocchetti di aringa impanati su un letto di misticanza. Sistemate accanto 3 tocchetti di aringa marinati senza bacche, disposti su fette di patata e guarniti con poca maionese insaporita con peperoncino, poi decorate con scorzette di limone confit e scaglie di formaggio. Completate con 3 tocchetti di aringa marinati con le bacche sulle cimette di cavolfiore e guarnite con altre bacche.

FACILE ● Prep. 35 minuti + riposo ● Cottura 5 minuti ● 260 cal/porzione



SALMONE MARINATO (GRAVLAX)
Portate un filetto di salmone a -20° per 24 ore, poi riportatelo a temperatura ambiente. Massaggiatelo con aneto tritato, copritelo con un mix di sale grosso (2 terzi) e zucchero di canna (1 terzo) e lasciate marinare per 24 ore in frigorifero. Sciacquate, tamponate con carta assorbente e tagliate in sbieco a fette molto sottili.

FILETTO DI MERLUZZO CON PURÈ DI CAVOLFIORE

PER 4 PERSONE
4 filetti di merluzzo da circa 250 g - fumetto di pesce - 1 cavolfiore - 2 patate - 1 cipolla rossa a fettine marinata come i cetrioli della prima ricetta - 2 ciuffi di aneto - 1 mazzetto di erba cipollina - 1 cucchiaino di bacche di pepe rosa - olio di oliva - sale - pepe

● **1** Cuocete a vapore il cavolfiore diviso in cimette per 20 minuti e le patate per 40 minuti. Sbucciate le patate, passatele al passaverdura con 3/4 del cavolfiore e mantecate la purea con 20 ml di olio.
● **2** Lavate l'aneto e l'erba cipollina, asciugateli, tritateli ed emulsionateli con un dl di olio. Condite il pesce con un pizzico di sale e una macinata di pepe e cuocetelo a vapore per 8-10 minuti sul fumetto di pesce.
● **3** Servite il merluzzo con la purea preparata, i cavolfiori rimasti, la cipolla marinata e condite con l'olio alle erbe aromatiche. Ultimate con il pepe rosa pestato.

FACILISSIMA ● Prep. 20 minuti + riposo ● Cottura 50 minuti ● 530 cal/porzione

SALMERINO AL CARTOCCIO

PER 4 PERSONE
800 g di salmerino - 1 finocchio - 4 patate - 2 carote - 2 zucchine - 1 mazzetto di aneto - 20 g di rafano fresco - 1/2 tazza di panna acida - olio di oliva - sale - pepe

● **1** Pulite le verdure e cuocetele al vapore: i finocchi, le patate e le carote per 5 minuti e le zucchine per 3. A parte condite il salmerino con un cucchiaio di olio, sale, pepe e l'aneto tritato.
● **2** Tagliate le verdure a tocchetti di dimensioni regolari, dividetele al centro di 4 quadrati di Carta Fata da 50x50 cm e disponetevi il salmerino tagliato a pezzi da 100 g. Condite con poco olio, chiudete con lo spago da cucina e infornate a 180° per 10 minuti. Intanto grattugiate lo zenzero e mescolatelo alla panna acida. Servite il pesce nel cartoccio aperto con la panna acida a parte.

FACILISSIMA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 365 cal/porzione

Microplane
THE ORIGINAL®



SERIE ELITE

ELEGANZA E FUNZIONALITÀ IN CUCINA

reddot design award
honourable mention 2013

La Serie Elite di Microplane rivoluziona il mondo delle grattugie. Design elegante e innovativo, altissima qualità dei materiali: Elite è sicura e facile da usare, le lame ottenute con tecnologia di incisione chimica sono perfette per tagliare i cibi con estrema precisione, preservandone aromi e consistenza. La cover trasparente, che funge sia da protezione, sia da recipiente graduato e contenitore, rende le grattugie della Serie Elite versatili e inimitabili.

Rivenditori autorizzati Microplane:

Ascoli Piceno:
Stilcasa, Via Kennedy, 7
Belluno:
La Cooperativa di Cortina, Corso Italia, 40, Cortina d'Ampezzo
Utilcasa, Via Roma, 18
Bergamo:
Rodeschini, Via A. May, 4
Bologna:
Ferramenta Castaldini, Strada Maggiore, 7
Bolzano:
Coltelleria Andrea de Cillia, Via Centrale, 65 Brunico
Pickel, Via Museo, 11
Cagliari:
Loddo in Cucina, Via Paoli, 1
Como:
Verga Selezione, Piazza San Fedele, 28
Cuneo:
Bosio, Via Roma, 39
Cugnolio, Via Cavour, 25, Bra
Perucca & Abellonio, Via Acqui, 5, Alba
Ferrara:
a.e.g. Coltelleria, Via Bologna, 435
Genova:
Canevari Ruggero, Via Mazzini, 39, Rapallo
Cooking e Delpino, Vico della Casana, 32r
Gardinali, Via Sestri, 152r
L'Aquila:
Regalcasa, Galleria Longara SS 17 KM 24 590, Scoppito/Sassa Scalo
La Spezia:
Taponecco, Via Marconi, 20-22, Sarzana
Lecco:
Regalcasa, Via Manzoni, 48, Merate
Mantova:
Michielotto, Via XX Settembre, 10
Milano:
Cargo, Via Meucci, 39
High Tech, Piazza XXV Aprile, 12
Kitchen, Via de Amicis, 45
Negozio Collini dal 1883 di F.lli Bugada, Corso Buenos Aires 42 interno Galleria, 12
Modena:
Popoli, Corso Canalchiaro, 17
Monza:
F.lli Villa, Via Cimabue, 32, Besana in Brianza
Napoli:
Vizi & Sfizi, Via Fuoro, 22, Sorrento
Padova:
Nuvolari, Piazza Insurrezione, 11
Nuvolari, Strada Battaglia, 71a c/o centro Diemme, Albignasego
Valesio, Via Gorizia, 8
Pordenone:
L'Utile e il Dilettevole, Via Garibaldi, 68/70, Sacile
Mascherin, Piazza Ellero, 7
Mascherin, Via Romans, 54, Cordenons
Roma:
Muzio Roma, Via V.E.Orlando, 75/77 (Gall. Esedra)
Peroni, Piazza dell'Unità, 29
Professione Cucina by Triamarket, Via Gottardo, 17
Tervi, Via della Ferratella in Laterano, 1
Rovigo:
Gasparetto, Corso del Popolo, 145
Salerno:
De Luca Casa, Via die Principati, 8
Savona:
Agnese Casa, Via S. Ambrogio, 5, Varazze
Saccomania, Via Pia, 32r
Sanguineti Maria Fresu, Via Barrili, 23, Finale Ligure
Sondrio:
Mottini, Via Ostaria, 595/599, Livigno
Torino:
A. De Carlo, Via Carlo Alberto, 36
A. De Carlo, Via Cesare Battisti, 5
A. De Carlo, Via Giuseppe Mazzini, 3
Coltelleria Iori, Vicolo Crocetta, 4b
Trento:
BDM Hotel Service, Via Santa Caterina, 60, Arco
Coltelleria San Marco, Piazzetta Degli Agostiniani, 1
Treviso:
Casabella Dal Cin, Via Europa, 7, San Fior
Prior G. di Prior Daniela, Via Palestro, 12
Trieste:
E. Cesca, Via Roma, 10
Udine:
Emporio Casalinghi, Via Vittorio Veneto, 44
Varese:
Fogola, Via Dalmazia, 2, Laveno
Gianola, Piazza Repubblica, 2
Venezia:
Maniero, Via Cairoli, 32/34, Dolo
Verona:
Affi Wine Bar, Via Pascoli, 29, Affi
Coltelleria F.lli Fazzini, Corso San Anastasia, 4
Vicenza:
Chemello Service, Via Biron di sotto, 29
Patrizia Fontana, Corso Fogazzaro, 56/58

I prodotti Microplane sono disponibili in tutti gli store **LaRinascente**!



CINDYSTAR BLOG

Salmone marinato con sale, zucchero e aneto è il Gravlax (foto) che Cinzia ha postato sul suo **cindystarblog.blogspot.it.** Anche lei, mamma di 6 figli (maschi), appassionata di cucina toscana e veneta, si è fatta tentare da un classico svedese.



CHIARAPASSION

«Sono rimasta stregata dall'anima bucolica e insieme innovativa di Stoccolma, per non parlare dei piatti che ho sperimentato subito» Quella di Enrica è una chiara e pura passione per la cucina che condivide su **chiarapassion.com.**

PASSIONI DI ANTONELLA

I semlar (foto) sono dolci tipici svedesi, Antonella li ama perché soffici e a base di pasta di mandorle, la stessa dei dessert del nostro sud. Così, su **lepassionidi antonella.com,** gustiamo nello stesso post Svezia e Sicilia.

LE PASSIONI DI Antonella



I SOGNI DI CLAUDETTE

Tavole ben allestite e curate in ogni dettaglio, sono la specialità di Claudia. Sul suo **isognidiclaudette.blogspot.com** troviamo lavoretti fai da te, spunti di buon gusto e anche di ispirazione svedese insieme a racconti di viaggio.

I Sogni di Claudette
LIFESTYLE AND MORE



CONDIVISO DA... sale&pepe WE LIKE YOU!

Svezia mon amour

LE RICETTE DEL NORD EUROPA CONQUISTANO LA RETE IN UN TRIPUDIO DI PIATTI CHE VANNO DAL SALMONE AI DOLCI TIPICI

di Barbara Roncarolo

PEPPER'S MATTER

Tra le tante e golose ricette di biscotti, sul sito di Giulia **peppers matter.wordpress. com** non poteva mancare quella dei famosissimi svedesi. Una volta scoperti i suoi Pepparkakor l'intero blog vale una navigazione più approfondita.



CUCINA PSICOLA(VA)BILE

Le ricette di Iaia, nota anche come Maghetta Streghetta, attirano l'occhio e soddisfano il palato: ne sono una prova queste polpettine svedesi con salsa ai mirtilli (foto). Oltre che su **gikitchen.wordpress.com** i suoi piatti sono anche in libreria: "Le ricette di Maghetta Streghetta" (ed. Mondadori, 15,90 €).





Segnalateci il vostro blog e le vostre foto. Siamo anche su Twitter e Instagram (@SALEePEPEmag): vi aspettiamo!


sanna&delfini
Zafferano
con tagliolini


4 BUSTINE
ZAFFERANO
marca
3 CUOCHI

Alla Corte dell'Oca

UNA GIOVANISSIMA CUOCA HA CUCINATO PER NOI DUE PIATTI TIPICI CON LE OCHE RUSPANTI DELL'AZIENDA DI FAMIGLIA

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi



Oca al forno con patate e cipolle fritte
pag. 102

IN CUCINA PER PASSIONE
Daniela, figlia di Gioachino Palestro, dopo aver conseguito il diploma alla Scuola Alberghiera e aver fatto esperienza in alcune autorevoli cucine, come quella dell'Harrys Bar di Londra e del ristorante di Sadler Chic'n Quick a Milano, è tornata in famiglia per occuparsi in prima persona della cucina della Corte dell'Oca, dove organizza pranzi e cene con entusiasmo e competenza.



Rivalutare gli antichi piatti della Lomellina è stato da sempre l'ambizioso progetto di Gioachino Palestro: è nata così 25 anni fa la Corte dell'Oca di Mortara, in provincia di Pavia, nome particolarmente appropriato per un'azienda dove le regine indiscusse sono proprio le oche, che razzolano in grandi spazi aperti mangiando mais, erba e riso, seguite e controllate ancora prima della nascita. Oltre a produrre la più vasta gamma di specialità, dal volatile pronto per il forno, al fegato grasso, fino al salame d'oca cotto Igp tradizionale di Mortara, la Corte dell'Oca apre, su prenotazione, la sala adiacente al negozio per pranzi e cene esclusivi. Tema, inutile dirlo, l'oca cucinata secondo le ricette tipiche locali.

OCA AL FORNO CON PATATE E CIPOLLE FRITTE

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
1 oca di circa 3,5 kg, già pulita - il grasso dell'oca - 4 rametti di rosmarino - 2 spicchi di aglio - 2 foglie di alloro - 1/2 bicchiere di brandy - sale - pepe
per il contorno: 500 g di patate - 2 cipolle bianche - abbondante grasso d'oca - sale

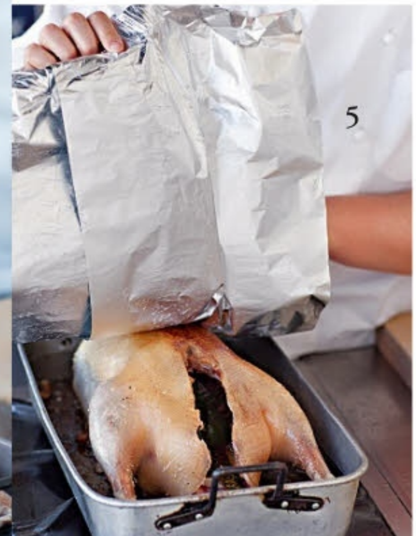
● **1** Tagliate a tocchetti il grasso dell'oca, mettetelo in una teglia a bordi alti e abbastanza grande per contenere l'oca, unite 2 rametti di rosmarino e 1 spicchio di aglio e fatelo sciogliere a fiamma bassa.
● **2** Salate e pepate abbondantemente l'oca all'interno, quindi introducete il rosmarino e l'aglio rimasti e l'alloro.
● **3** Sistemate l'oca nella teglia e fatela rosolare a fiamma bassa per 10 minuti, girandola da tutte le parti con l'aiuto di un forchettone.
● **4** Bagnatela con una spruzzata di brandy e fiammeggiate; appena le fiamme si sono spente togliete la teglia dal fuoco. Accendete il forno impostando la temperatura sui 160°.
● **5** Coprite l'oca con un doppio foglio di alluminio, facendolo aderire bene intorno ai bordi della teglia.
● **6** Mettetela nel forno già caldo e proseguite la cottura per 3 ore, girandola e bagnandola ogni tanto con il suo grasso. Trascorso questo tempo eliminate i fogli di alluminio, alzate la temperatura a 250° e cuocete per altri 10 minuti.
● **7** Mentre l'oca cuoce affettate le cipolle e tagliate a spicchi le patate sbucciate. Mettete in una padella a bordi alti abbondante grasso d'oca e fatelo fondere. Aggiungete le patate e lasciatele dorare; a metà cottura circa unite anche le cipolle; scolate il tutto su carta assorbente e spolverizzate di sale. Scolate l'oca su un piatto da portata, contornatela con le verdure fritte e servite..


1


2


3


4


5


6


7











RAGÓ D'OCA CON VERZA E POLENTA

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
1 oca di circa 3 kg, già pulita - il grasso dell'oca - 1 spicchio d'aglio - 2 rametti di rosmarino - 1 bicchiere di vino bianco secco - 1 verza - 3 carote - 2 cipolle - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per accompagnare: polenta morbida o abbrustolita

● **1** Accendete il forno regolando la temperatura sui 180°. Tagliate l'oca a pezzi, salateli e papateli.
● **2** Fate sciogliere il grasso in una teglia con il rosmarino e l'aglio. Sistemate nel recipiente i pezzi d'oca e fateli rosolare girandoli da tutte le parti.
● **3** Bagnate la carne con il vino bianco e lasciatelo sfumare a fuoco alto, quindi passate la teglia nel forno già caldo e cuocete per circa 2 ore.
● **4** Eliminate il torsolo della verza e tagliatela a fettucce; spellate le carote e affettatele; affettate anche le cipolle.
● **5** Fate soffriggere le cipolle e le carote in un largo tegame con un filo d'olio, unite la verza e cuocetela per circa 1 ora e 1/2.
● **6** Trascorso il tempo indicato sfornate l'oca, scolatela bene dal suo grasso e unitela alla verza. Cuocete il tutto per un'altra ora, mescolando ogni tanto. Servite l'oca con la verza accompagnando con la polenta.



Sopra, Daniela Palestro con Emanuele Giordano, dipendente dell'azienda esperto nella preparazione di salumi.









Tre volte Trieste

AUSTRIACA, MEDITERRANEA E SLAVA. NATURE DIVERSE CONVIVONO NELLA CITTÀ GIULIANA, ISPIRATRICE DI SCRITTORI, REGISTI, POETI. E ANCHE DI PIATTI, DAVVERO ORIGINALI

a cura di Daniela Falsitta, testi di Enrico Saravalle, foto di Nicoletta Valdisteno



Il palazzo del Municipio, in piazza dell'Unità d'Italia. In alto, da sinistra: il castello di Miramare, il caffè cioccolateria Chocolat e un dettaglio del monumento "Il Bersagliere e le ragazze di Trieste", dedicato alla liberazione della città (3 novembre 1918).



Tovaglie e piatti sono stati forniti da Renditi Conto, via Cadorna 3, Trieste

JOTA
(ricetta ed esecuzione dell'Antica Trattoria Suban)

PER 4 PERSONE
300 g di fagioli borlotti secchi - 500 g di crauti acidi - 100 g di lardo - 2 grosse patate - 200 g di pancetta affumicata - 3 cucchiai di farina - 5 spicchi d'aglio - 1 cipollina - 1 pizzico di cumino - 5 foglie d'alloro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mettete a bagno i fagioli la sera prima. Scolateli, lavateli e fateli lessare in 2 litri d'acqua non salata con 3 foglie d'alloro e 100 g di pancetta. Dopo un'ora o poco più, aggiungete le patate sbucciate a pezzetti e proseguite per altri 20 minuti aggiungendo altra acqua se necessario.
● **2** Sbucciate l'aglio e fatelo rosolare in una padella con un po' d'olio; quindi aggiungete la rimanente pancetta tagliata a pezzetti, il cumino, l'alloro rimasto, un cucchiaio di farina e i crauti lavati e scolati. Fate insaporire per pochi minuti.
● **3** A parte fate soffriggere lentamente in olio d'oliva il lardo e la cipollina e stemperatevi la farina rimasta. Passate al setaccio fagioli e patate e rimetteteli nella loro acqua di cottura. Nella stesso tegame, aggiungete il soffritto, i crauti preparati, regolate di sale e pepe, spegnete il fuoco e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura un'ora e mezzo**
● **725 cal/porzione**



Un equilibrio magico tra terraferma e mare, una cultura fusion di reminiscenze mediterranee, grandeur imperiali e suggestioni slave, una spiccata tendenza al bien vivre. Ammantata della sua "scontrosa grazia", come scrisse Umberto Saba, Trieste offre tutto questo. Il primo incontro non può che avvenire in Piazza dell'Unità d'Italia, un concentrato dell'intera città: c'è l'affaccio sul mare (e la vista dello skyline dall'estremità del Molo Audace è meravigliosa), ci sono i palazzi monumentali (il Municipio con la torre dell'orologio, Casa Stratti, il Palazzo del Governo), le statue (come quella di Carlo VI, l'imperatore che concesse a Trieste lo status di Porto Franco) e fontane come quella dei Quattro Continenti (involontario errore geografico perché all'epoca della sua realizzazione l'Oceania non era ancora stata scoperta!). C'è, infine, il Caffè degli Specchi che, insieme agli altri locali storici, è esempio di un'eleganza assoluta, che va ben oltre le mode e gli stili del nostro tempo. Le memorabilia della Tergeste romana si ritrovano imboccando i vicoli che salgono al colle di San Giusto, costeggiano il vecchio Ghetto ebraico, e portano all'Anfiteatro, all'Arco di Riccardo, all'Orto Lapidario e alla Basilica, per sbucare al cospetto della cattedrale di San Giusto, luccicante di mosaici bizantini.

> segue a pag. 106

CALANDRACA
(ricetta ed esecuzione dell'Antica Trattoria Suban)

PER 6 PERSONE
1 kg di castrato di agnello o montone - 1 cipolla - 1 carota - 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro - 4 patate sbucciate e tagliate a pezzetti - noce moscata - 2 chiodi di garofano - olio extravergine d'oliva - sale e pepe

● **1** In una pentola d'acqua fredda salata fate bollire il castrato, la cipolla e la carota per un'ora o più. Ultimata la cottura, conservate il brodo, recuperate la verdura con un mestolo forato e tagliate la carne a pezzi.
● **2** Tritate cipolla e carota e fatele rosolare in un tegame con un po' d'olio. Unite la carne, fatela colorire e allungate con il brodo fino a coprirla. Aggiungete il concentrato, un pizzico di noce moscata e i chiodi di garofano, regolate di sale, pepate e lasciate sobbollire per mezz'ora. Unite le patate nello stesso tegame e portatele a cottura. Spegnete e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 2 ore**
● **450 cal/porzione**



La statua di James Joyce, sul Ponterosso del Canal Grande. Lo scrittore irlandese visse a Trieste tra il 1905 e l'inizio della Prima Guerra Mondiale, frequentando Italo Svevo e altri intellettuali della città.



> segue da pag. 105

Aperta e tollerante verso tutti

Poi c'è la Trieste degli Asburgo, il porto dell'Impero: la si trova nella scacchiera di isolati del Borgo Teresiano, voluto da Maria Teresa d'Austria e sorto intorno al Canal Grande, dove un tempo si trovavano i magazzini delle compagnie di navigazione. Città cosmopolita, la Trieste di fine ´700 era crocevia di culture, lingue e tradizioni, trait-d'union tra Oriente e Occidente, un luogo dove, in nome della pax asburgica, tutto (o molto) era tollerato, anche professare una religione diversa da quella cattolica. Ed ecco nascere allora, proprio nel Borgo Teresiano, la chiesa serbo-ortodossa di San Spiridione con le sue cupole azzurre, la sobria San Nicolò dei Greci dove si celebra il rito greco-ortodosso, e la neogotica chiesa Luterana. Infine c'è la città moderna, quella amata da poeti e scrittori (Saba, Svevo e Magris), fonte di ispirazione per romanzieri (Joyce) e registi (Bologni-ni, Tornatore, Mazzacurati, Visconti, Cristina Comencini).

> segue a pag. 108

Paradiso ai lamponi: una delizia da vero chef.

Un dolce speciale, reso unico dalla crema leggera alla vaniglia, dagli ingredienti selezionati e di alta qualità a partire dallo zucchero.

INGREDIENTI
(per 7/8 persone)

Torta: ***500 g di Zefiro****, 500 g di burro, 2 bacche di vaniglia, 10 uova, 250 g di farina, 250 g di fecola di patate, 15 g di lievito*

Crema: 250 g di latte, 3 tuorli, ***75 g di Zefiro Velo****, 20 g di amido di riso, mezza bacca di vaniglia, 800 g di panna montata*

Decorare con ***Zefiro Velo*** *e qualche lampone*



1. Montate con il mixer o le fruste elettriche il burro con Zefiro e la vaniglia; poco alla volta incorporate le uova e le polveri setacciate. Versate l'impasto in una tortiera imburrata e spolverate con Zefiro. Cuocete in forno a 180°C per 25 minuti circa. Togliete il dolce dallo stampo prima che si raffreddi.

2. Bollite il latte con la vaniglia, a parte sbattete i tuorli con Zefiro e l'amido. Incorporate lentamente il composto chiaro e spumoso al latte e fate cuocere la crema finché si solidifica; lasciate raffreddare in frigorifero la crema ottenuta e, poi, aggiungete la panna montata incorporandola delicatamente dal basso verso l'alto.

3. Tagliate la torta paradiso in tre parti e farcitela con la crema e i lamponi freschi. Infine spolverizzate la superficie con Zefiro Velo e decorate a piacere con i lamponi.

Dessert creato da Davide Malizia, Maestro Pasticcere e campione del mondo "Zucchero Artistico 2013"



Cristalli extrafini per una perfetta riuscita

La soffice dolcezza della torta paradiso incontra il sapore deciso e corposo della crema alla vaniglia e l'acidulo dei lamponi, ed è veramente un paradiso per i sensi, un'esplosione di gusto. Per rendere questa torta così speciale solo ingredienti selezionati, di altissima qualità, come lo zucchero Zefiro di Eridania che, grazie ai suoi cristalli extrafini, si incorpora perfettamente all'impasto e si amalgama alle uova creando un composto soffice e spumoso. Zefiro è un prezioso alleato in cucina perché trasforma le vostre ricette in prelibatezze di alta pasticceria.



> *segue da pag. 106*

È la Trieste che si sviluppa lungo le Rive e i Moli, utilizza le strutture portuali come sedi espositive (fino al 6 gennaio nel Salone degli Incanti della Ex Pescheria, c'è un'installazione di Kounellis) e apre negozi di modernariato dove il passato prossimo della città rivive in raccolte di oggetti che sembravano dimenticati. Ma Trieste è Trieste anche fuori dai confini cittadini. Alla celebre dinasty degli Asburgo, si deve il Castello di Miramare fatto costruire dall'arciduca Massimiliano come buen retiro per sé e per la moglie Carlotta. Purtroppo Massimiliano non lo vide mai (morì trentacinquenne, in Messico, durante una spedizione militare) ma il castello sembra ancora abitato dalla coppia regale: ci sono i quadri di Carlotta, i libri della biblioteca, gli arredi originali, le stanze di Massimiliano pensate come ambienti di una nave, la sala delle udienze, il giardino all'inglese che si allunga sul promontorio a picco sul mare. Sempre fuori città si seguono le orme del poeta boemo Rainer Maria Rilke, autore delle "Elegie duinesi": il sentiero a lui intitolato si snoda fra la baia di Sistiana e il Castello di Duino e regala la vista spettacolare della costa tra l'Istria e la laguna di Grado.

Un dna multietnico

La varietà di influenze culturali si rivela, ovviamente, anche in cucina attraverso sapori e saperi austriaci, mediterranei, balcanici. Grande l'utilizzo di spezie ed erbe aromatiche (cumino e kren, tra le altre), vasta la proposta di zuppe dal gusto mitteleuropeo (come la jota), l'impiego di carni suine (uno dei piatti tipici è la porzina con capuzi, vale a dire coppa o spalla di maiale con crauti, senape e kren). Mentre in pasticceria è un trionfo di dolci degni dell'Austria Felix: dal presnitz e la putizza (ripieni di frutta secca), allo struccolo de pomi (strudel di mele) e alle fave triestine, dolcetti di mandorle e cacao profumati di maraschino, cedro e olio di rose.

Sopra, il Molo Audace. Sotto, il mosaico bizantino che decora l'abside della Cattedrale di San Giusto e un particolare della Fontana dei Quattro Continenti, in piazza Unità d'Italia.





www.agromonte.it

Retrò



Gusto



Salsa di ciliegino Agromonte.
Come si faceva una volta, come fatta da te.

AGROMONTE

La passione per le cose buone

Boomerang adv

IL PRESNITZ
(ricetta ed esecuzione della pasticceria Pirona)

PER 6 PERSONE
250 g di pasta sfoglia (è preferibile ordinarla in pasticceria) - 20 g di burro fuso - 1 tuorlo - 90 g di uvetta - 140 g di zucchero - 140 g di noci sgusciate - 70 g di biscotti secchi - 40 g di cedri canditi - 1 cucchiaio di miele - sale

● **1** Stendete la pasta sfoglia, tiratela sottile e datele una forma rettangolare.
● **2** Tritate le noci, sbriciolate i biscotti e tagliate i cedri a piccoli pezzi, quindi uniteli all'uvetta lasciata intera, allo zucchero, al burro, al miele e a un pizzico di sale. Disponete il mix preparato al centro del rettangolo di pasta, formando un salsicciotto largo 5-6 cm. Tirate i bordi della pasta sfoglia così da richiudere il ripieno e congiungerli perfettamente.
● **3** Disponete il salsicciotto su una teglia rivestita di carta da forno e avvolgetelo in una spirale non troppo chiusa. Spennellate il tuorlo sulla superficie e infornate a 170° per circa 30-40 minuti.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 40 minuti**
● **700 cal/porzione**







Due celebri botteghe di prodotti alimentari: BM (sopra) che vende formaggi e prosciutto cotto in crosta di pane, e l'antica drogheria Toso.

RESIDENZA LE 6 A
Via Santa Caterina 7, residenzale6a.it
Nel Borgo Teresiano, a due passi dal Canale Grande, ha sei sole stanze dedicate alle donne dei romanzi di Svevo.

DA PEPI Via della Cassa di Risparmio 3, tel. 040 366858
SIORA ROSA Piazza Hortis 3, tel. 040 301460
Due tipici locali, dove il piatto forte è il bollito di maiale.

AL BAGATTO
Via Cadorna 7, tel. 040 301771
Un ristorante giovane che strizza l'occhio alla tradizione. Tra le specialità, il baccalà mantecato con polenta.

SUBAN
Via Comici 2/D, tel. 040 54368.
Sei generazioni si sono avvicendate in quest'antica trattoria che propone minestre dense e profumate, palacinke (sorta di crêpes) al basilico, bollito misto, gnochi de susini.

RIVA GRUMULA
Riva Grumula 6, tel. 040 306664
Imperdibili sardoni marinati, zuppe di pesce e filetti misti impanati e fritti.

SALUMARE
Via di Cavana 13/a, tel. 040 3229743
Rebechin di mare (tartine con pesce) e baccalà mantecato, da gustare con un buon vino.

CAFFÈ DEGLI SPECCHI
Piazza Unità d'Italia 7
CAFFÈ TOMMASEO
Piazza Tommaseo 4/c
CAFFÈ TORINESE Corso Italia 2
CAFFÈ SAN MARCO Via Battisti 18
Sono i locali storici dove fermarsi per un nero (espresso), un gocciato (caffè macchiato), un capo in b (macchiato in tazza di vetro).

PASTICCERIA PIRONA
Largo Barriera Vecchia 12
Istituzione triestina dove trovare putizze, presnitz e marzapani.

CHOCOLAT
Via Cavana 15b
Cioccolato in tazza, in tavolette, in praline o con scorzette di arancia e zenzero.

BM Via Roma 3
Goloso assortimento di formaggi, oli e vini del Carso, oltre al prosciutto in crosta di pane tagliato a mano.

DROGHERIA TOSO
Piazza San Giovanni 6
Sugli scaffali ultracentenari, barattoli ricolmi di diavolini di zucchero o mentine, oltre a spugne naturali.

RENDITI CONTO
Via Cadorna 3a
Shabby chic e modernariato: dalle decorazioni d'antan per l'albero di Natale, ai servizi di piatti e ai vecchi mobili riveduti con disegni trompe l'oeil.

cameo DolceCasa

Cook&Taste con DolceCasa cameo



DolceCasa cameo ti aspetta a Desenzano del Garda (BS), a un'ora di treno da Milano.

Vinci uno dei posti esclusivi per trascorrere una giornata davvero speciale con gli esperti pasticcieri cameo e gli chef di Sale&Pepe. Vai su www.dolcecasacameo.it e partecipa all'estrazione di uno dei corsi di cucina in palio!

Chi ama cucinare si sta già preparando. Finalmente partono gli appuntamenti **Cook&Taste con DolceCasa cameo**, esclusivi corsi di cucina per menu creativi e dall'effetto assicurato, semplicemente buoni! Per avere la possibilità di **vincere un giorno da chef**, vai sul sito www.dolcecasacameo.it e rispondi a poche semplici domande: parteciperai all'estrazione finale di uno degli esclusivi posti in palio, scegliendo il contenuto che più ti interessa e il momento della giornata che preferisci. Ogni giornata, infatti, è caratterizzata da un tema. Si comincia il 26 ottobre, con la **cucina di coppia** perché cucinare (e condividere) è anche un gesto d'amore. Per questo con i pasticcieri di cameo e gli esperti di Sale&Pepe potrai sperimentare le ricette più adatte dall'antipasto al dolce e gustarle insieme agli altri partecipanti, prima di organizzare la tua cenetta a lume di candela.

Vai su www.dolcecasacameo.it e vinci il tuo giorno da chef!

Per info chiama il numero verde 800-829170

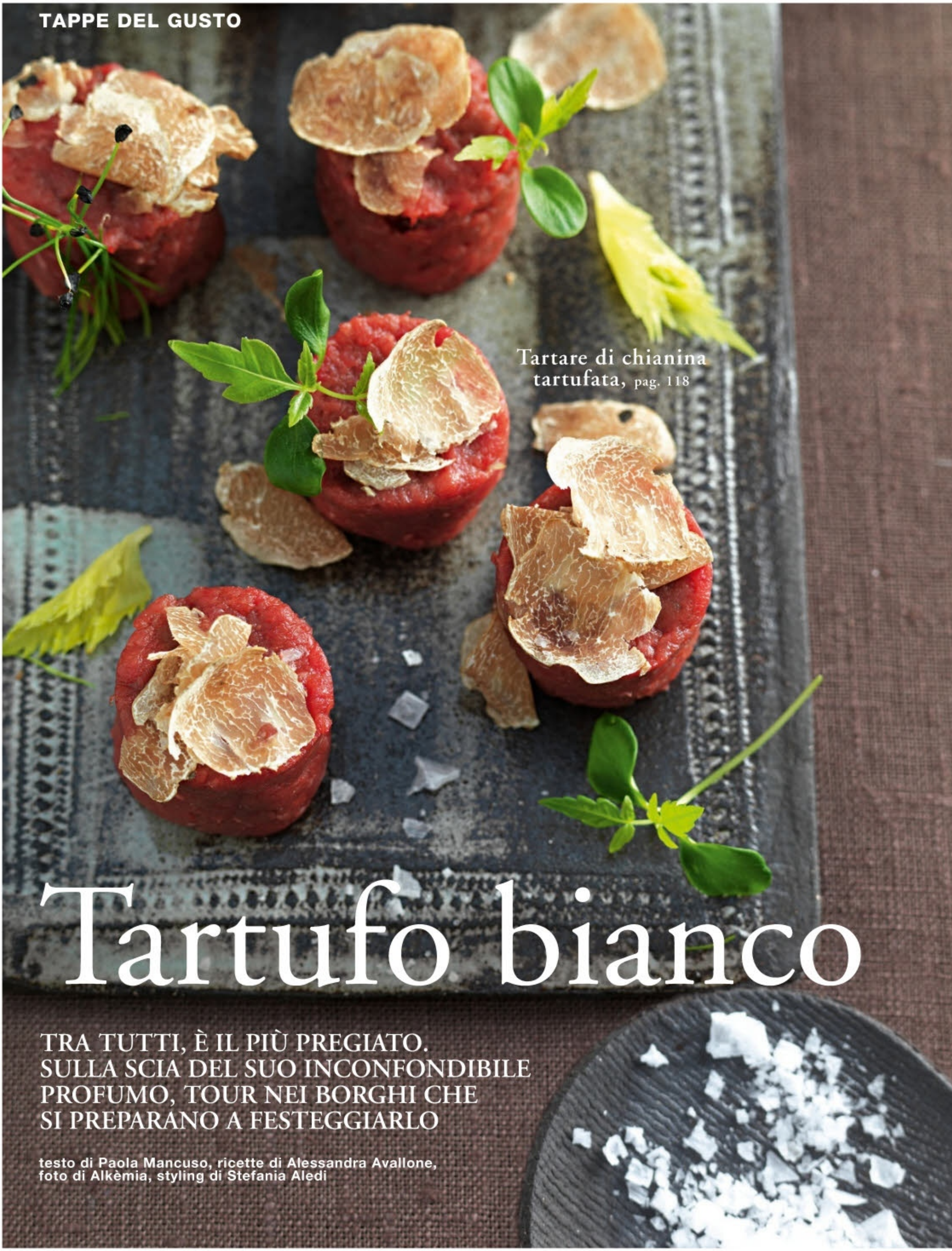


Ti gusti la cenetta con il gruppo e poi la riproponi a casa

Il calendario dei corsi **Cook&Taste con DolceCasa cameo**

26/10 **Cucina di coppia**
16/11 **Brunch di stagione**
30/11 **Menu speciale per il tuo compleanno**
14/12 **Finger Food d'autore per Natale**

Per ogni giornata ci saranno due corsi, dalle 11.00 alle 13.30 e dalle 17.00 alle 19.30.
Scopri tutte le ricette da preparare su www.dolcecasacameo.it



Tartare di chianina tartufata, pag. 118

Tartufo bianco

TRA TUTTI, È IL PIÙ PREGIATO. SULLA SCIA DEL SUO INCONFONDIBILE PROFUMO, TOUR NEI BORGHI CHE SI PREPARANO A FESTEGGIARLO

testo di Paola Mancuso, ricette di Alessandra Avallone, foto di Alkèmia, styling di Stefania Aledi



Sopra e in basso, le locandine delle principali manifestazioni dedicate al tartufo bianco: ad Alba (Cuneo), a San Giovanni d'Asso (Siena) e ad Acqualagna (Pesaro Urbino).







In tutto il servizio piatti Caterina von Weiss, cocottine Staub. Indirizzi a pag. 15

Preceduta dalle migliori aspettative su quantità e qualità, la stagione del pregiato tartufo bianco è arrivata. Attesissima da buongustai e appassionati del Magnatum pico, la tipologia più ricercata di Tuber (il nome dei tartufi, ma è errato chiamarli tuberi), che ha bisogno delle piogge estive per crescere abbondante e profumato, proprio come i funghi, suoi "cugini". E con la previsione, non da poco, che l'ottima annata abbia come riflesso prezzi accessibili. Consultando la Borsa del tartufo (www.acqualagna.com), si calcola che una grattata di 10 g di Magnatum pico - la dose giusta per profumare le tagliatelle - costa sui 20 euro, ancor meno per i tartufi di pezzatura più piccola. Le quotazioni possono avere oscillazioni anche quotidiane - proprio come la Borsa valori – ma il prezzo quasi si dimezza con il diminuire dei "carati". È bene sapere che le dimensioni non sono fondamentali. L'importante è che sia fresco (l'aroma si disperde velocemente), sodo e soprattutto con la giusta maturazione, riconoscibile dal colore interno (dal crema al marroncino, al rosato) e dal disegno netto delle venature. Per la gioia del palato, basta affettarlo a lamelle sottili, con l'apposito strumento, su piatti semplici: tagliatelle, riso, uova, carne cruda. Con una sola regola: gustarlo a crudo.

> segue a pag. 117



Qui sopra, un cercatore di tartufi di San Giovanni D'Asso con i suoi aiutanti a quattro zampe. Il cane da tartufo per antonomasia è il lagotto, ricciuto e lanoso, apprezzato anche come cane da compagnia.

Le ricette creative

CHEF®

Totani ripieni

preparazione: 20 min.
cottura: 15 min.
difficoltà: facile
vino: Bolgheri Rosato



Ingredienti per 4 persone

- 4 totani medio-grandi
- **100 ml di Chef Leggera al Basilico**
- 100 g di mollica di pane
- 80 g di pomodori
- 60 g di doppio concentrato di pomodoro
- 1 mazzetto di basilico · 1 spicchio d'aglio
- olio d'oliva extravergine · sale

1. Lavate bene i totani e puliteli eviscerandoli senza togliere la pelle. **Mettete nel frullatore** le teste, il doppio concentrato, i pomodori, la mollica del pane spezzettata, le foglie di basilico, la Chef Leggera al Basilico, lo spicchio d'aglio e un pizzico di sale.
2. **Frullate fino a ottenere un composto omogeneo** (se dovesse risultare troppo liquido aggiungete del pangrattato) e ponete il tutto in una ciotola.
3. **Riempite con il composto preparato i totani.**
4. **Chiudeteli con l'aiuto di uno stecchino,** quindi sistemateli in una pirofila rivestita con carta da forno e cuocete in forno a 180°C per circa 15 minuti. Quando saranno ben cotti sfornate i totani, affettateli e disponeteli su un piatto da portata. Irrorate con un filo d'olio a crudo e, a piacere, cospargete di peperoncino secco tritato.



l'idea in più

Per variare la ricetta potete sostituire i totani con 700 g di seppioline, da farcire e cuocere poi in padella con pomodoro a pezzetti, aglio e olio.

Scopri ricette e curiosità sulla nostra pagina Facebook

siamo tutti un po' CHEF





Cocottine di uova tartufate, pag. 118

> *segue da pag. 115*

Le migliori occasioni per gustare il principe dei tartufi sono le fiere che in questo periodo si tengono nei territori più vocati, accomunati dalla grande bellezza del paesaggio. Come quello di Acqualagna, circondata dallo scenario della Riserva del Furlo. La cittadina marchigiana organizza assaggi al risto-tartufo, cooking show, degustazioni guidate e corsi di cucina.
Tra le dolci colline delle Langhe, Alba è l'orgogliosa rappresentante di una buona fetta del patrimonio gastronomico piemontese. Qui si tiene la collaudata kermess dedicata al famoso Bianco d'Alba, protagonista di una super asta durante la quale gourmet internazionali si contendono via satellite (quest'anno da Hong Kong) e in tempo reale i tartufi migliori.
Gli appassionati più curiosi possono puntare su San Giovanni d'Asso, borgo nel territorio delle Crete Senesi, icone paesaggistiche della Toscana. Oltre a degustazioni di abbinamenti insoliti o di piatti al tartufo nei ristoranti della zona, infatti, si va alla ricerca del "diamante delle Crete" accompagnati dai tartufai e dai loro cani. Oppure si partecipa alle apericene con spettacolo organizzate al Museo del tartufo, unico in Italia.

TARTARE DI CHIANINA TARTUFATA

PER 4 PERSONE
400 g di polpa di chianina magra macinata grossa - 1 spicchio d'aglio - il succo di un limone - germogli a scelta - foglie di sedano - 1 piccolo tartufo bianco - 6 cucchiai di olio extravergine di oliva - sale - sale di Cipro

● **1** Spremete l'aglio con l'apposito strumento lasciando cadere il succo in una ciotolina con l'olio. Aggiungete il succo di limone, 2 prese di sale ed emulsionate. Versate il condimento sulla carne e mescolate.
● **2** Preparate una serie di bocconcini di carne (potete sagomarli con piccoli coppapasta rotondi) e guarniteli con i germogli e le foglie di sedano. Affettate il tartufo sulla carne prima di servirla con i fiocchi di sale.

FACILISSIMA ● Preparazione 10 minuti ● 250 cal/porzione

COCOTTINE DI UOVA TARTUFATE

PER 4 PERSONE
4 uova grandi - 1,5 dl di panna fresca - 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato - 4 costole di cardo (o di sedano) - 2 acciughe sott'olio - 1 piccolo tartufo bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite, tagliate a tocchetti e lessate il cardo (o il sedano). Scolatelo e passatelo in padella con 2 cucchiai d'olio e le acciughe spezzettate. Distribuite la verdura sul fondo di 4 cocottine, rompetevi al centro un uovo, salate e pepate.
● **2** Mescolate la panna con il parmigiano e versatela sopra l'uovo. Coprite le cocottine con un foglio di alluminio e cuocete nel forno a 180° per 10 minuti o finché l'albume si è rassodato. Servite con una generosa grattata di tartufo.

FACILISSIMA ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 30 minuti ● 240 cal/porzione

CAPPELLACCI DI PATATE

PER 4 PERSONE
per la pasta : 500 g di farina - 4 uova - 4 tuorli
per il ripieno: 2 patate rosse medie (320 g) - 150 g di caciotta - 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 tuorlo
per condire: 6 foglie di verza - 3 cucchiai di panna fresca - 1 cucchiaio di parmigiano reggiano grattugiato - 1 piccolo tartufo bianco - burro - sale

● **1** Preparate la pasta: disponete la farina a fontana, mettetevi al centro i tuorli e lavorare l'impasto. Aggiungete le uova, continuando a lavorare energicamente l'impasto (se è troppo asciutto, aggiungete qualche cucchiaio d'acqua). Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora.
● **2** Preparate il ripieno: lessate le patate con la buccia per 30 minuti, pelatele e passatele nello schiacciapatate. Lasciate intiepidire, quindi amalgamatevi la caciotta grattugiata grossolanamente, il parmigiano e il tuorlo. Regolate di sale.
● **3** Per la crema: private le foglie di verza della costola, lessatele in acqua salata e scolatele. Scaldate la panna, incororatevi il parmigiano, unitela alla verza e frullatela.
● **4** Riprendete la pasta, stendetela in una sfoglia sottile e con un coppapasta (o un bicchierino) di 8-10 cm tagliate tanti dischi. Disponeteli sul piano di lavoro infarinato e distribuitevi al centro il ripieno, nella dimensione di 1 grossa nocciola e di forma allungata. Ripiegate la pasta formando una mezzaluna, saldate i bordi (per farli aderire meglio, inumiditeli con un po' d'acqua) e girate le estremità verso l'alto. Cuocete i cappellacci in acqua bollente salata e scolateli. Disponete qualche cucchiaiata di crema di verza sul fondo dei piatti individuali, sistematevi i cappellacci e completate con burro fuso e il tartufo a fettine.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 45 minuti ● 805 cal/porzione


Cappellacci di patate

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO DI ACQUALAGNA
27 ottobre,
1-2-3 e 9-10 novembre
Info: www.comune.acqualagna.ps.it

FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA
fino al 17 novembre
Info: www.fieradeltartufo.org

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO DELLE CRETE SENESI
9-10 e 16-17 novembre
Info e prenotazioni:
349 7504247, 0577 718811


Easy Candy...
Una caramella tira l'altra!

Il bianco



Biscotti alle mandorle, pag. 128

PER IL FINE PASTO PIÙ SCENOGRAFICO, TORTE SONTUOSE, ROTOLI FARCITI E PICCOLE DELIZIE SEDUCONO IN UNA RAFFINATA CONTRAPPOSIZIONE CROMATICA BLACK&WHITE

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, stylist Marta Mariani

Piano Cleaf, sedie Fermob, alzate La Porcellana Bianca, tovaglioli La Fabbrica del Lino. Indirizzi a pagina 15

e il nero



Spirali al cioccolato con sesamo nero, pag. 128



FORESTA "BIANCA" ALLA BANANA

PER 8 PERSONE
80 g di farina - 80 g di fecola - 4 uova - 120 g di zucchero - 200 g di cioccolato bianco - 2 dl di panna fresca - 3 banane - 30 g di burro - sale

● **1** In una grossa ciotola resistente al calore o in una bastardella montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale a bagnomaria per circa 10 minuti. Unite la farina setacciata con la fecola e il burro sciolto a bagnomaria, mescolate e versate l'impasto in uno stampo alto, del diametro di 18 cm.
● **2** Cuocete la torta in forno già caldo a 180° per circa 35 minuti, lasciatela raffreddare e tagliatela in 4 strati. Tritate finemente il cioccolato bianco e fatelo fondere a bagnomaria. Riscaldate la panna e unitela al cioccolato, poca alla volta e mescolando in continuazione. Lasciate raffreddare la ganache.
● **3** Disponete la base della torta sul piatto da portata, sbucciate 1 banana, tagliatela a spicchietti, disponetene qualcuno sulla torta e nappatela con parte della ganache. Ripetete fino al termine degli ingredienti e servite.

MEDIA ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **425 cal/porzione**

CIOCCOTORTA AL CAFFÈ

PER 8 PERSONE
250 g di farina - 250 g di cioccolato fondente - 180 g di zucchero - 1 dl di latte - 200 g di burro - 6 uova - 1,5 dl di panna fresca - 1 cucchiaino di chicchi di caffè - 1 cucchiaio di caffè solubile - sale

● **1** Separate i tuorli dagli albumi. In una ciotola lavorate i primi con lo zucchero fino a ottenere un composto molto chiaro e spumoso; montate gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale.
● **2** Sciogliete il burro a bagnomaria. Tritate finemente 150 g di cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria con il latte. Unitelo al burro sciolto e ai tuorli montati, aggiungete la farina setacciata, gli albumi a neve e il caffè solubile e versate l'impasto in uno stampo alto a cerniera, del diametro di 18 cm, rivestito con carta da forno.
● **3** Cuocete il dolce in forno già caldo a 180° per circa 50 minuti e lasciatelo raffreddare. Tritate finemente il cioccolato rimasto; scaldate la panna e fuori dal fuoco unite il cioccolato e mescolate fino a che si è sciolto.
Lasciate rapprendere leggermente la salsa in frigorifero e versatela sul dolce. Servite decorando a piacere con chicchi di caffè.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora ● 485 cal/porzione



Piano Cleaf, piatto e cucchiaio Pomax. Nella pagina accanto: tovagliolo e pala torta Madame Gioia Home, piatto Pomax. Indirizzi a pagina 15

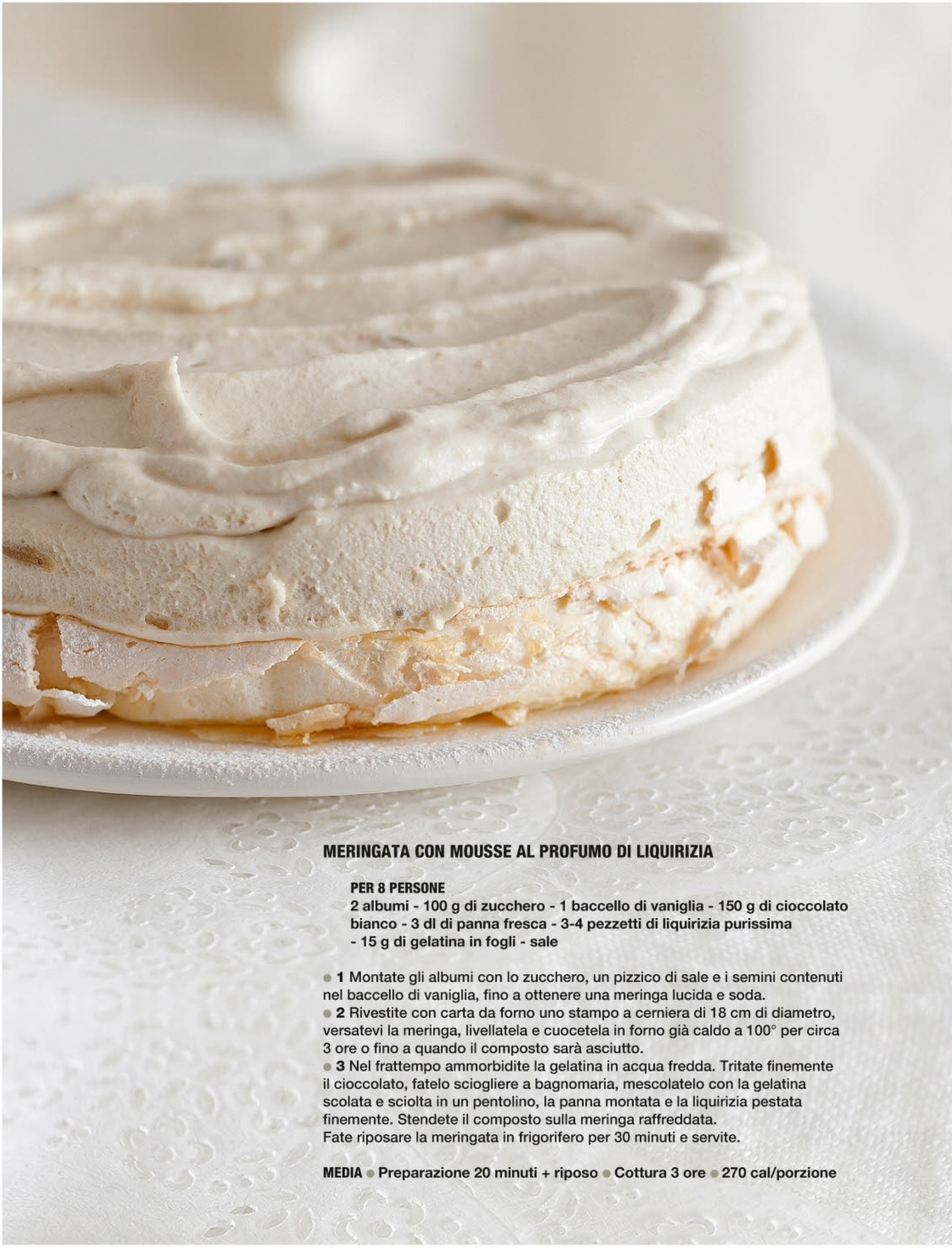


Rotolo di crêpe con le nocciole, pag. 128

Piani Oikos, piatti Giannini. In questa pagina: bicchiere Madame Gioia Home. Nella pagina accanto: bicchiere Giannini, tovagliolo La Fabbrica del Lino. Indirizzi a pagina 15



Arrotolato al cioccolato con cream cheese, pag. 128



MERINGATA CON MOUSSE AL PROFUMO DI LIQUIRIZIA

PER 8 PERSONE
2 albumi - 100 g di zucchero - 1 baccello di vaniglia - 150 g di cioccolato bianco - 3 dl di panna fresca - 3-4 pezzetti di liquirizia purissima - 15 g di gelatina in fogli - sale

● **1** Montate gli albumi con lo zucchero, un pizzico di sale e i semini contenuti nel baccello di vaniglia, fino a ottenere una meringa lucida e soda.
● **2** Rivestite con carta da forno uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro, versatevi la meringa, livellatela e cuocetela in forno già caldo a 100° per circa 3 ore o fino a quando il composto sarà asciutto.
● **3** Nel frattempo ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Tritate finemente il cioccolato, fatelo sciogliere a bagnomaria, mescolatelo con la gelatina scolata e sciolta in un pentolino, la panna montata e la liquirizia pestata finemente. Stendete il composto sulla meringa raffreddata.
Fate riposare la meringata in frigorifero per 30 minuti e servite.

MEDIA ● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 3 ore** ● **270 cal/porzione**

BROWNIE CON MALAGA AL CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE
160 g di farina - 40 g di fecola - 370 g di zucchero - 1/2 litro di latte
10 g di gelatina in fogli - 190 g di cioccolato fondente
- 2 uova - 3 tuorli - 120 g di burro - 50 g di uvetta
- 1 bicchierino di rum - un pizzico di sale

● **1** Mettete a bagno l'uvetta con il rum e la gelatina in acqua fredda. Montate le uova con 150 g di zucchero e il sale fino a ottenere un composto spumoso. Unite 70 g di cioccolato fuso e il burro sciolto a bagnomaria e mescolate. Aggiungete la farina setacciata, mescolate e versate l'impasto in uno stampo di 20 cm, rivestito con carta oleata. Cuocete la torta in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti e lasciatela raffreddare su una gratella.
● **2** Montate i tuorli con lo zucchero rimasto, unite la fecola e il latte tiepido e cuocete la crema per 7-8 minuti. Aggiungete il cioccolato rimanente tritato finemente e la gelatina scolata e strizzata e mescolate fino a che si è sciolto.
● **3** Scolate l'uvetta e distribuitela sulla torta; copritela con la crema al cioccolato preparata e lasciate riposare in frigo per un'ora. Servite il brownie decorando, se vi piace, con fave di cacao pestate.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 620 cal/porzione



Tovaglie, runner e tovagliolo La Fabbrica del Lino. In questa pagina: piatto Ikea. Nella pagina accanto: piatto e brocca Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 15

SPIRALI AL FONDENTE CON SESAMO NERO

PER 8 PERSONE
180 g di farina - 100 g di zucchero - 100 g di burro - 150 g di cioccolato fondente al 75% - 50 g di sesamo nero - 1 uovo - sale

● **1** Tritate finemente 100 g di cioccolato. Frullate nel mixer la farina con un pizzico di sale, lo zucchero e il burro, unite l'uovo e il cioccolato e azionate l'apparecchio ancora per qualche istante fino a che si forma una palla. Avvolgetela in un foglio di pellicola e lasciatela riposare in frigo per almeno 30 minuti.
● **2** Riprendete la pasta, dividetela in 2-3 parti, stendetele su fogli di carta da forno in sfoglie di 3-4 mm di spessore e ricavate tanti rettangoli di circa 20x22 cm.
● **3** Cospargeteli con parte del sesamo, arrotolate la pasta a formare delle spirali e mettele in freezer per 30 minuti. Poi tagliatele a fette di circa 1 cm di spessore, allineatele su una teglia rivestita con carta da forno e cuocetele in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.
● **4** Fate raffreddare le spirali su una gratella per dolci. Tritate finemente il cioccolato rimasto e scioglietelo a bagnomaria. Passatevi il brodi dei biscotti e cospargeteli con il sesamo rimasto. Lasciate solidificare e servite.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 360 cal/porzione

ARROTOLATO AL CIOCCOLATO CON CREAM CHEESE

PER 8 PERSONE
75 g di farina - 25 g di cacao amaro in polvere - 4 uova - 100 g di zucchero a velo - 250 g di formaggio cremoso da spalmare - 50 g di zucchero semolato fine - 10 g di gelatina in fogli - 40 g di cocco in polvere - 100 g di cioccolato fondente - 1 dl di panna fresca - sale

● **1** Ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Separate i tuorli dagli albumi, montate i primi con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la farina setacciata con il cacao e un pizzico di sale e mescolate. Montate gli albumi fino a ottenere un composto morbido e amalgamatelo all'impasto precedente con una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto.
● **2** Versate l'impasto in una teglia rettangolare di 22x30 cm, rivestita con carta da forno, livellatelo e cuocetelo in forno già caldo a 220° per circa 10 minuti. Lasciatelo intiepidire e arrotolatelo nella carta da forno. Fate raffreddare.
● **4** Montate il formaggio con lo zucchero semolato, unite il cocco e il cioccolato tritato e sciolto a bagnomaria e mescolate. Aggiungete la gelatina scolata e sciolta in un pentolino su fiamma bassissima con 1 cucchiaio di panna e mescolate. Montate la panna rimasta, amalgamatela al composto e lasciate in frigo la crema fino a che inizia a legare. Srotolate la pasta, spalmatela con la crema e arrotolatela nuovamente. Fate riposare il dolce in frigo per 4 ore e servitelo tagliato a fette.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 385 cal/porzione

BISCOTTI ALLE MANDORLE

PER 8 PERSONE
180 g di farina - 120 g di burro - 80 g di mandorle in polvere - 80 g di gocce di cioccolato bianco - 80 g di cioccolato bianco - 50 g di zucchero semolato - 1 uovo - 5 g di lievito vanigliato in polvere - 20 g di mandorle a lamelle - zucchero a velo - sale

● **1** Montate il burro con lo zucchero semolato, unite un pizzico di sale, l'uovo e amalgamate gli ingredienti. Aggiungete le mandorle in polvere, la farina setacciata con il lievito e le gocce di cioccolato, lavorate rapidamente e formate tanti cilindri di circa 3 cm di diametro.
● **2** Avvolgeteli nella pellicola e passateli in freezer per 30 minuti. Poi tagliateli a fette di 1 cm scarso di spessore, disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli in forno già caldo a 180° per 10-12 minuti.
● **3** Lasciate raffreddare i biscotti. Tritate il cioccolato bianco e scioglietelo a bagnomaria. Fate colare su ogni biscotto una grossa goccia di cioccolato, appoggiate sopra un lamella di mandorla e lasciate solidificare. Spolverizzate a piacere con zucchero a velo e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 355 cal/porzione

ROTOLO DI CRÊPE CON LE NOCCIOLE

PER 8 PERSONE
80 g di farina - 1,3 dl di latte - 200 g di cioccolato bianco - 2 dl di panna fresca - 50 g di granella di nocciole - qualche nocciola tostata intera - 2 uova - 15 g di gelatina in fogli - 30 g di burro - sale

● **1** Frullate nel mixer la farina con il latte, 1,4 dl di acqua, le uova, un pizzico di sale e il burro sciolto a bagnomaria. Versate la pastella in una ciotola e lasciatela riposare coperta con la pellicola per almeno un'ora.
● **2** Scaldate un padellino antiaderente del diametro di 18 cm, versatevi un mestolino di pastella, inclinatelo su tutti i lati in modo da distribuirla e cuocete la crêpe fino a che i bordi iniziano a scurire. Giratela, proseguite la cottura per un altro minuto e ripetete fino a realizzare 6 crêpe.
● **3** Mettete a bagno i fogli di gelatina in acqua fredda. Tritate finemente il cioccolato, scioglietelo a bagnomaria, lasciatelo intipiedire e unite la gelatina scolata e sciolta su fiamma bassa con 2 cucchiai di panna. Montate la panna rimasta e amalgamatela al cioccolato raffreddato. Mettete da parte due cucchiai di mousse e mettete la rimanenete in frigo a rapprendere leggermente.
● **4** Accavallate un poco 6 crêpe su un foglio di carta da forno in modo da ottenere un rettangolo, spalmatelo con la mousse tolta dal frigo, cospargetela con i 3/4 della granella di nocciole e arrotolate il tutto aiutandovi con la carta. Mettete il rotolo in frigo per una mezz'ora. Poi spalmatelo con la mousse tenuta da parte, cospargetelo con la granella rimasta e le nocciole tostate spezzettate e fate riposare in frigo per 4-5 ore.

MEDIA ● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 340 cal/porzione



Fondo Cleaf, alzatina La Porcellana Bianca. Indirizzi a pagina 15

TORTA BLACK&WHITE

PER 8 PERSONE
1 pan di Spagna di 18 cm di diametro - 45 g di burro - 125 g di zucchero a velo - 70 g di farina - 100 g di cioccolato bianco - 100 g di cioccolato fondente - 4,5 dl di panna fresca - 2 uova - 1 baccello di vaniglia - 1 arancia - 40 g di cacao amaro in polvere - sale

● **1** Riunite in una casseruola 1,2 dl di acqua con un pizzico di sale e 35 g di burro, portate a ebollizione, spostate la casseruola dal fuoco, aggiungete la farina in una sola volta, mescolate e proseguite la cottura dell'impasto su fiamma bassa per 2-3 minuti. Lasciatelo raffreddare.
● **2** Unite le uova, una alla volta, mescolate e trasferite il composto in una tasca da pasticceria montata con la bocchetta liscia di 1 cm. Fate scendere l'impasto su una teglia rivestita con carta da forno in modo da ottenere tanti mucchietti della grandezza di una nocciola e cuocete i bigné in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.
● **3** Nel frattempo tritate finemente il cioccolato fondente, scioglietelo a bagnomaria, unite 1 dl di panna intiepidita e il burro rimasto e amalgamate gli ingredienti. Trasferite la ciotola in frigo fino a che il composto inizia a legare.
● **4** Tagliate il pan di Spagna in 2 strati. Tritate finemente il cioccolato bianco, scaldate 1,5 dl di panna e, fuori dal fuoco, unite il cioccolato in più riprese, finoa ottenere un composto lucido. Lasciatelo raffreddare in frigo. Unite i semini contenuti nel baccello di vaniglia e montate con le fruste elettriche fino a che inizia ad addensarsi. Spalmate la ganache sulla base di pan di Spagna e ricomponete la torta.
● **5** Mescolate lo zucchero a velo con 1 cucchiaio di succo dell' arancia filtrato fino a ottenere una glassa densa, fatela colare sulla torta e lasciatela rapprendere. Farcite i bigné preparati con la panna rimasta montata e amalgamata con il cacao setacciato. Immergeteli nella ganache fondente e disponeteli sulla torta impilandoli. Lasciate riposare il dolce per 30 minuti in frigo e servite.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 40 minuti ● 625 cal/porzione

Sbrisolona rivisitata

LA SPETTACOLARE INTERPRETAZIONE DI UN CLASSICO LOMBARDO, DOVE LE MANDORLE SI FONDONO CON MELE E CREMA ALLA VANIGLIA

a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi, ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini











INGREDIENTI PER 4 PORZIONI
per la composta di mele: 250 g di mele rosse già pulite a cubettoni - 10 g di cannella - 30 g di zucchero di canna
per la crema inglese: 125 ml di panna fresca - 2 tuorli (30 g) - 15 g di zucchero di canna - 1 baccello di vaniglia inciso per il lungo - 3,5 g di gelatina in fogli
per la sbrisolona: 50 g di burro a cubetti tenuto in freezer per 1 ora - 35 g di zucchero semolato - 50 g di farina "00" - 50 g di farina mandorle
per le mele saltate: 25 g di burro - 25 ml di succo d'arancia - la scorza di 1/2 arancia non trattata - 6 g di zucchero di canna - 25 g di pectina - 250 g di mele verdi già pulite a cubetti - 100 g di mandorle intere non pelate

● **1** Per la composta, mettete le mele in una padella con lo zucchero e la cannella e cuocete per 20 minuti a fuoco basso, versando poco alla volta 100 ml d'acqua fredda. Frullate e fate raffreddare. ● **2** Per la crema, scaldate la panna con la vaniglia. Sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la panna e cuocete a bagnomaria per 5 minuti; incorporate la gelatina ammorbidita e strizzata e fate raffreddare. ● **3** Per la sbrisolona, frullate le farine nel mixer con lo zucchero e il burro fino a ottenere un impasto a briciole; distribuitele su una placca foderata con carta da forno e cuocete in forno a 150° per 15 minuti. Lasciate raffreddare. ● **4** Per le mele saltate, cuocete le mele in una pentola con il burro e il succo d'arancia finché questo sarà stato assorbito; unite lo zucchero e la scorza d'arancia mescolata con la pectina, portate a ebollizione e cuocete per 5 minuti. Lasciate raffreddare. ● **5** Per servire, sistemate uno stampo cilindrico di 8,5 cm al centro di un piatto, distribuite all'interno 1 cucchiaio di sbrisolona e, con una tasca da pasticceria, anche la crema, formando 1 strato di 3 mm. ● **6** Distribuite 2 mandorle tagliate a filetti sottili, mettete al centro la composta di mela e le mele saltate, proseguite con un altro strato di sbrisolona e ancora 2 mandorle a filetti. Compattate con il pressino in dotazione con lo stampo, eliminate entrambi e rifinite con le mandorle rimaste tagliate a metà nel senso della lunghezza.

FACILE ● **Preparazione: 40 minuti + riposo** ● **Cottura: 50 minuti**

IL RUSTICO DIVENTA CHIC
Per questo dolce **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) ha preso spunto dalla rustica torta mantovana. Ha usato gli stessi ingredienti (sostituendo solo la farina gialla con quella bianca) e li ha lavorati come vuole la tradizione; ma invece di compattare l'impasto lo ha lasciato in briciole, in modo che con la cottura prendesse la texture del crumble. Così ha potuto modellarlo facilmente per creare un doppio strato croccante che racchiude una morbida farcitura di mele e crema. Il risultato? Un dolce deliziosamente chic, ma sempre semplice da realizzare. Perché il crumble sia croccante, Chiara vi raccomanda di usare i cubetti di burro appena tolti dal freezer, unirli pochi alla volta e, per mantenerli freddi, tenere la ciotola che li contiene su un'altra piena di ghiaccio.







Stampi Guardini.
Indirizzi a pagina 15

SALE&PEPE SHOPPING
INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



9 TORTE CAMEO
9 torte cameo è un nuovo impasto fresco per chi ama la personalizzazione e la versatilità. Con l'aggiunta di pochi ingredienti è possibile, infatti, realizzare in poco tempo 9 diversi tipi di golosi dolci da forno.



GIUSTO® SENZA GLUTINE GIULIANI
Giusto® Senza Glutine, linea di alimenti per celiaci e intolleranti al glutine, si arricchisce con una besciamella pronta senza glutine. Liscia e cremosa, la besciamella Senza Glutine Giuliani è pensata per dare più gusto e fantasia a tutti i piatti ed è preparata con ingredienti semplici.



EXQUISA PASTA SFOGLIA LIGHT
Exquisa Pasta Sfoglia Light fa parte della ricca gamma di basi fresche Exquisa, a ridotto contenuto di grassi, contiene solo 95 calorie per porzione e si presta a mille ricette sia dolci che salate.



BAILEYS CHOCOLAT LUXE
Baileys presenta una nuova referenza: Baileys Chocolat Luxe. La combinazione di prodotti di altissima qualità fa sì che Baileys Chocolat Luxe abbia tutto il gusto del migliore cioccolato unito in una perfetta armonia con le ricche e cremose note caramellate tipiche di Baileys.



NUOVA IMMAGINE CIRIO
È il cuore l'elemento della nuova immagine Cirio, la marca italiana del pomodoro. Con passione Cirio coltiva e seleziona i migliori pomodori italiani e con forte impegno dona agli amanti della buona tavola il vero sapore del pomodoro italiano.



TRUVIA® DOYPACK
Eridania, distributore in esclusiva per l'Italia di Truvia® – il dolcificante naturale a base di estratto di foglie di Stevia – amplia la sua offerta con un'innovativa confezione Doypack dotata di una comoda chiusura salva freschezza.



PROSCIUTTO TOSCANO DOP
Un clima perfetto per la stagionatura, una tradizione secolare e, dal 1990, un Consorzio che garantisce prodotti di qualità e controlli su tutta la produzione: ecco la ricetta segreta del Prosciutto Toscano DOP, prodotto dal sapore unico ed inimitabile sempre più apprezzato sulle nostre tavole.



NUOVA STAGIONE DI VENISSA
Gianluca Bisol conferma il talento di Antonia Klugmann, che continuerà a curare il ristorante Venissa con l'Executive Chef Arianna Dalla Valeria, già fidata collaboratrice durante quest'anno, facendo, quindi, crescere ulteriormente Venissa nella Venezia Nativa.



SPECIAL K BISCUIT MOMENTS
Special K Biscuit Moments al mirtillo è un croccante biscotto cotto al forno, con un delicato ripieno alla frutta e una leggera decorazione alla vaniglia, il tutto con meno di 100 calorie per porzione. Biscuit Moments al mirtillo è il compagno ideale dei momenti di pausa,



POLENTA VALSUGANA RAPIDA

Polenta Valsugana Rapida nasce da un'accurata selezione dei migliori chicchi di granoturco, senza coloranti o conservanti, macinati e parzialmente cotti a vapore.
Tutto il gusto, il calore e la genuinità della polenta tradizionale senza fatica e in pochi minuti.



LOACKER TORTINA WHITE

Tortina White è la nuova arrivata della linea Gran Pasticceria Loacker, una delizia di cioccolato bianco con crema alle nocciole e delicate cialdine. Il suo sapore unico e lo strepitoso equilibrio tra crema alla nocciola, wafer fragranti e cioccolato bianco, farà innamorare grandi e piccini.



VALDOBBIADENE DOCG SAN BIAGIO

Valdobbiadene DOCG San Biagio è uno spumante proveniente dalla zona collinare in Valdobbiadene, in località San Biagio. Dal gusto acidulo e sapido, è ideale per aperitivi e antipasti e per pasteggiare a pesce o carni bianche.



EMILIA CIOCCOLATO BIANCO

Dall'esperienza Zàini, nasce oggi il blocco di cioccolato bianco per cucinare: Emilia Cioccolato Bianco. Le stesse caratteristiche di altissima qualità degli ingredienti e la stessa duttilità della versione al cioccolato fondente, faranno anche di questa versione BIANCA un must per realizzare deliziose ricette.



MAIONESE CALVÈ

La Maionese Calvé è il condimento ideale sia per i cibi semplici sia per le portate importanti. Da oggi si fa in tre: Calvè Classica preparata con ingredienti semplici e naturali, ideale per tutti i piatti; Calvé Bontà Fresca Mayò preparata con yogurt magro; infine la Raffinata preparata con un tocco di olio d'oliva.



PASTA DI ZUCCHERO MODECOR

La Pasta di Zucchero Modecor è morbida e facile da lavorare, elastica al punto giusto. Dal colore bianco avorio e dal delicato gusto di vaniglia, mantiene una struttura perfetta anche con l'aggiunta di coloranti.



RONER RARITAS PRUGNOLE

Il distillato di prugnole delizia il naso con ricche note di marzapane e di prugna. Al palato si presenta pieno ed estremamente persistente. Il suo accompagnamento ideale sono noci e biscotti natalizi. Il geist di prugnole fa parte della Linea Raritas di Roner, una collezione di distillati di frutti rari e insoliti.



HOOK INDUZIONE DI TVS

Hook è la nuova linea di pentole TVS firmata da Karim Rashid. Realizzata in alluminio ad alto spessore e rivestimento antiaderente a tre strati, la collezione è caratterizzata da manici in acciaio in colori fluo, che grazie a ganci studiati ad hoc consentono di appendere gli articoli ad una barra brevettata.



DECALCIFICANTE NUNCAS

Decalcificante Ultrarapido Nuncas è un trattamento speciale da fare alla lavastoviglie ogni sei mesi per eliminare a fondo tutto il calcare da tubature, filtri, interno della macchina. La sua azione istantanea scioglie il calcare anche nelle tubazioni più sottili, senza intaccare le finiture cromate e i cestelli.

BUONE LETTURE

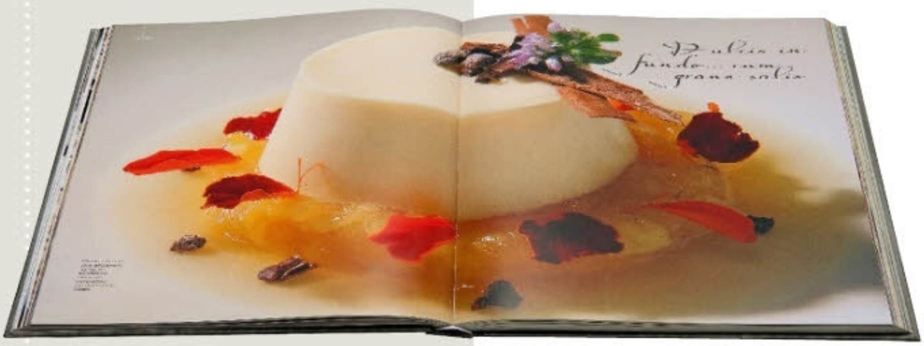
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

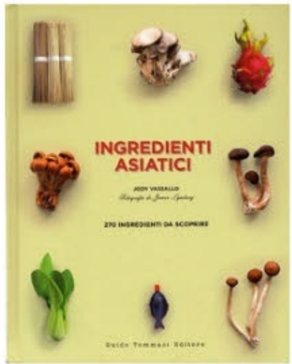
Fabio Baldassarre, chef stellato dell'Unico di Milano, fa il punto della passione e del lavoro della sua vita in questo volume, documentato da oltre 150 fotografie d'autore. Parliamo di 041, che sembra un prefisso telefonico ma è l'età dello chef. Sottotitolo: pensieri, ricette, visioni. Le radici e sogni della buona cucina. Il libro raccoglie 62 gustose ricette, e non si ferma lì: le sviluppa trasformandole in racconti di gastronomia e vita vissuta, con un ritmo di parole e immagini che scandisce il percorso professionale del noto chef.

FABIO BALDASSARRE 041
fotografie di Michelangelo Princiotta, FreeMedia Editore, a 76 €



"Affido a voi le mie parole, le mie ricette. Non lo considero punto d'arrivo, ma un punto di partenza: riordinato il passato bisogna costruire il futuro."

Fabio Baldassarre, dall'introduzione al volume



INGREDIENTI ASIATICI

di Jody Vassallo, Guido Tommasi Editore, a 25 €

Globetrotter e amante della cucina, l'autrice fonde le sue due passioni (per i fornelli e per i viaggi), e questa volta parte alla scoperta di profumi e sapori del mondo orientale. Tanti ingredienti considerati insoliti oggi sono reperibili anche da noi e val davvero la pena di assaggiarli, come ben illustrano le 30 gustose ricette del volume. Il libro tratta 270 ingredienti della cucina asiatica, illustrando i segreti e i consigli per utilizzarli al meglio. Non mancano i racconti e le storie che Jody ha vissuto in viaggio.

PINCHIORRI A DUE VOCI

a cura di Leonardo Castellucci, Cinque Sensi Ed., a 35 €

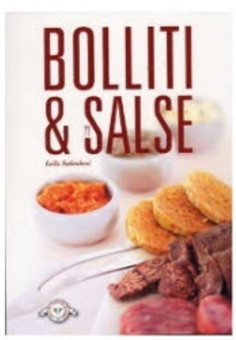
Con le auguste prefazioni di Piero Antinori e Paul Bocuse, il libro racconta la storia personale e professionale di Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde, della tristellata Enoteca Pinchiorri di Firenze. Due voci, due personaggi chiave della storia della cultura e dell'accoglienza gastronomica nostrane. Una vita e un locale, il loro, dove il vino e il cibo rivestono la stessa importanza, e celebrano la stessa, altissima qualità da 40 anni. Disponbile anche in lingua inglese.



PICCOLI E APPASSIONANTI

"Il cuoco e i suoi re", Skira, a 15 €
"Cinewine", Sovera Ed., a 15 €

Edgarda Ferri racconta nel primo volume la vita avventurosa e le ricette incredibili del grande Antonin Carême, primo cuoco di Francia nell'800, le cui famose architetture gastronomiche decorarono le tavole di tutti i grandi d'Europa. Il secondo prova ad abbinare 40 grandi film ad altrettanti grandi vini, sintonizzando sulla stessa fascia emozionale 2 grandi piaceri.



BOLLITI & SALSE

di Lella Salimbeni, Mupe Editore, a 7,80 €

Ritorno alla tradizione. Chef di fama, tra i quali Massimo Bottura, Daniele Minarelli, Marco Dallabona, interpretano un grande ritorno dei giorni di festa. Lo storico carrello dei bolliti amato dai ristoratori del Nord Italia torna a proporsi anche per la tavola di casa con questo volume, con dovizia di carni, tagli, tempi, salse, sali e contorni in abbondanza. Quasi tracotanza, secondo l'arguta prefazione di Andrea Grignaffini, critico enogastronomico.



Tre buoni tagli low cost

COSTINE, SPALLA, GAMBE ANTERIORI SONO LE PARTI MENO NOBILI. MA QUANTO GUSTO INTORNO ALL'OSSO!

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, stylist Laura Cereda









COSTINE

● Dette anche puntine o spuntature, si ricavano dalla parte bassa delle costole del petto. Ricoperte da un sottile strato di carne e grasso e ricche di cartilagini, sono tra i tagli economici del maiale più utilizzati in cucina. Ottime sia in umido, con pomodoro e verdure, come nel caso della tradizionale casôeula, sia "a scottadito", ossia cotte alla griglia. Se si acquista il pezzo intero le costine vanno prima separate incidendo tra un osso e l'altro (foto 1) e gli ossi vanno spuntati (foto 2). Se sono molto grosse meglio dividerle a metà.

SPALLA

● Comprende la parte alta degli arti anteriori ed è la più pregiata e la più ricca di polpa dei tagli economici del maiale. Di solito si vende già disossata. In cucina è molto versatile: pur essendo particolarmente indicata per cotture in umido, è ottima anche bollita e arrosto. Prima di cuocerla si consiglia di eliminare con un coltellino affilato parte del grasso (foto 1). Per ottenere un arrosto particolarmente saporito e morbido si può conservare la cotenna, incidendola con tagli paralleli, arrotolare e legare il tutto (foto 2).













GAMBA ANTERIORE

● Molto meno carnosa del cosciotto, questa parte regala comunque arrosti succulenti. Prima di cuocerla occorre sempre intagliare la cotenna praticando sulla superficie qualche incisione parallela (foto 1): il grasso sottostante, sciogliendosi lentamente, consente così di mantenere morbida la carne durante tutto il tempo della cottura. Per aromatizzarla si può strofinare con un trito di aglio, salvia e rosmarino, mescolato con una manciatina di sale grosso (foto 2), e lasciar insaporire in luogo fresco per un paio d'ore.





COSTINE CON I CAVOLINI

● **1** Fate rosolare in una padella antiaderente 1 kg di costine di maiale, senza aggiungere olio e girandole spesso con 2 cucchiai di legno. Appena dorate, eliminate il grasso che hanno rilasciato, unite un filo di olio, salate, pepate, spruzzatele con mezzo bicchiere di vino bianco e fatelo sfumare.
● **2** Tagliate a metà 300 g di cavolini di Bruxelles, uniteli alle costine, aggiungete 400 g di polpa di polpa di pomodoro passata, 2 foglie di alloro, un mestolino di brodo e proseguite la cottura, coperto, per 15-20 minuti, finché i cavolini sono teneri.

SPALLA BRASATA ALLE CIPOLLE

● **1** Legate 1 kg di polpa di spalla come un arrosto e rotolatela in un trito di aglio, rosmarino, timo e alloro. Scaldate in un tegame o in una teglia a bordi alti 2 cucchiai di olio, rosolatevi la carne, spruzzatela di vino bianco e fatelo sfumare.
● **2** Aggiungete 2 cipolle bianche affettate sottili e fatte soffriggere prima a parte con poco olio, bagnate con un bicchiere di latte caldo e continuate la cottura per circa 1 ora e 15 minuti aggiungendo, quando necessario, altro latte e qualche cucchiaio di brodo: la salsa dovrà risultare morbida.









GAMBE MARINATE AL VINO ROSSO

● **1** Preparate per la cottura 2 gambe anteriori, incidendo la cotenna, sistematele in una pirofila e distribuitevi sopra abbondanti foglie di salvia e qualche bacca di ginepro. ● **2** Irroratele con un bicchiere di vino rosso e lasciatele marinare in luogo fresco per mezza giornata. Trascorso questo tempo scolatele dalla marinata, fatele rosolare in una teglia con un filo di olio, salatele, copritele con un foglio di alluminio, infornatele a 170° e cuocetele per circa 2 ore, girandole ogni tanto. Togliete l'alluminio e continuate la cottura per un'altra mezz'ora.

PERCHÉ SI FA COSÌ?

• VIA IL FONDO DI COTTURA
Dopo la prima rosolatura le costine di maiale rilasciano parte del loro grasso che tende a bruciare; meglio eliminarlo sgocciolandolo dalla padella e sostituirlo con un filo d'olio crudo.

• LATTE CALDO SULLA CARNE
Se aggiunto freddo mentre la carne cuoce, la temperatura si abbassa, la cottura subisce uno stop per qualche minuto e le fibre si irrigidiscono per lo shock termico.

• CIPOLLE COTTE A PARTE
Unite crude alla carne già in cottura potrebbero attaccarsi al fondo della teglia e scurirsi, mentre alla fine dovranno risultare chiare e morbide.

• I TEMPI DEL RIPOSO
La marinatura ha lo scopo di aromatizzare la carne con erbine fresche e spezie, ma anche con gli intensi profumi del vino; i tempi di riposo devono essere proporzionati al volume dei pezzi: da un'ora per fettine o scaloppine a mezza giornata per arrosti di grosse dimensioni.


NEL PROSSIMO NUMERO: IL TACCHINO



PER 10 SETTIMANE
I PIATTI LI LAVA LUI.
Nelsen
Ultra
Concentrato
Forza
Limone
DURA FINO A
10
SETTIMANE*
Henkel
Henkel

Riso alla cantonese

UNO DEI PIATTI ORIENTALI PIÙ NOTI E APPREZZATI ALL'ESTERO, IN CINA È IN TAVOLA OGNI GIORNO

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, stylist Laura Cereda

Non c'è pane sulle tavole cinesi ad accompagnare intingoli o pietanze di carne o pesce, ma sempre riso: soprattutto quello alla cantonese o, com'è conosciuto altrove, riso fritto. Questa pietanza è da tempo molto diffusa anche fuori dai confini della Cina anche perché usa ingredienti familiari al gusto europeo come piselli, cipolla, prosciutto cotto, peperoni e uova. L'appellativo cantonese in uso nel nostro Paese ha probabilmente origine nell'abitudine cinese di arricchire questo piatto con pezzetti di char siu, il maiale cotto sul barbecue tipico del Canton (regione naturalmente vocata alla coltivazione del riso).
L'antico detto popolare "mangia il tuo riso, al resto ci

> segue a pag. 142



RISO ALLA CANTONESE

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

500 g di riso a chicco lungo - 125 g di pisellini sgranati (freschi o surgelati) - 125 g di mais sgocciolato - 75 g di prosciutto cotto (oppure bacon senza cotenna), in una sola fetta - mezzo peperone rosso pulito - 2 cipollotti o scalogni - 2 uova - 1 cucchiaio di olio di sesamo - 200 ml di olio di semi di arachide per friggere - 40 ml di salsa di soia (a ridotto contenuto di sodio), a piacere per la decorazione: 100 g di gamberi già puliti e cotti al vapore

● **1** Sciacquate il riso in una ciotola, cambiando l'acqua più volte fino a quando sarà limpida; scolatelo bene. Mettete in una larga padella il riso lavato e versate 750 ml di acqua fredda; coprite con un coperchio e portate a bollore. Abbassate la fiamma e cuocete per 16-18 minuti, finché il riso avrà assorbito tutta l'acqua e i chicchi saranno ben separati tra loro. Fatelo asciugare molto bene, allargandolo su un telo, e mettetelo poi in frigorifero fino al momento di friggerlo.
● **2** Scottate i piselli e il mais in una pentola con acqua bollente finché saranno teneri (circa 7-8 minuti), scolateli bene con un mestolo forato e passateli subito sotto un getto di acqua fredda corrente; sgocciolateli bene. Tagliate il prosciutto a dadini di 1 cm di lato, ripetete l'operazione con la polpa del mezzo peperone. Pulite i cipollotti e tritateli.
● **3** Scaldate metà dell'olio di arachidi in un wok o una larga padella a fondo spesso, possibilmente antiaderente, e fatevi saltare il prosciutto a cubetti per 2 minuti; unite il peperone e i cipollotti. Rosolate ancora per 1 minuto, mescolando, poi togliete il tutto dal fuoco e tenete da parte in caldo. Nello stesso wok, versate le uova sbattute leggermente; muovete la padella, in modo da distribuire bene il composto in un velo sottile e cuocete fino a ottenere una frittatina. Rompetela con la spatola di legno, "stracciandola"; trasferite la frittatina in una ciotola e pulite l'interno del wok passandolo con qualche foglio di carta assorbente (non lavatelo!).
● **4** Togliete il riso dal frigo. Scaldate nel wok l'olio di semi di arachidi rimasto mescolato all'olio di sesamo; saltatevi il riso sulla fiamma alta per un paio di minuti, muovendolo con la spatola. Aggiungete gli altri ingredienti preparati (il prosciutto saltato con le verdure, i piselli e il mais lessati e la frittatina "stracciata"), mescolate il tutto e irrorate con la salsa di soia, se la usate. In alternativa, regolate di sale. Saltate il tutto nel wok per qualche istante, sempre mescolando con la spatola. Distribuite il riso alla cantonese caldissimo in ciotole individuali e guarnite con i gamberi caldi. Servite subito.

FACILE ● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 25 minuti + il riposo del riso** ● **350 cal/porzione**

UN PIATTO CHE HA CONQUISTATO IL MONDO

Una delle 8 branche tradizionali della cucina cinese è quella di Canton, interpretazione francese del nome portoghese coloniale Guandong, provincia nota per la coltivazione del riso. Da qui, nel sud est del paese affacciato sul Mar Cinese meridionale, partirono in passato moltissimi emigrati che portarono le loro tradizioni gastronomiche in tutto il mondo, facendo del riso fritto in particolare l'epitome della cucina cinese all'estero. Per il piatto si utilizza un riso di varietà indica, caratterizzato da chicchi allungati, stretti e appiattiti, come i profumatissimi Basmati e Jasmin o Thai e anche il Patna, tutti adatti alla cottura in acqua e come accompagnamento di piatti importanti di carne e pesce.

> segue da pag.141

penserà il cielo" riassume l'importanza non solo alimentare ma culturale e filosofica di questo cereale che è alla base della cucina cinese in particolare e orientale in genere. Come tutti i piatti poveri ideati per utilizzare avanzi, in patria il riso alla cantonese presenta infinite versioni, anche se nei numerosi ristoranti cinesi diffusi in tutto il mondo la ricetta è oggi abbastanza standardizzata.
Ingrediente principe è riso a grana lunga, cotto al vapore o lessato per poi essere saltato nel wok; l'olio utilizzato dev'essere privo di sapore, come quello di arachide: l'eventuale sfumatura di gusto è data dall'aggiunta di poco olio di sesamo. La versione più antica e povera del piatto lo vede semplicemente saltato con verdure, con l'aggiunta talvolta di un uovo strapazzato per farlo diventare un piatto unico. Oggi si incontrano varianti molto gustose e raffinate che includono carne (prosciutto cotto, bacon, maiale, pollo o manzo), talvolta più di un tipo, e crostacei come gamberi, scampi o anche aragoste.
Alcune ricette prevedono sia carne sia pesce, oltre a varie verdure; altre scelgono di insaporire il piatto solo con un pizzico di sale, in luogo della classica salsa di soia, per apprezzarne tutte le sfumature di sapore.


PUOI
RISPARMIARE
SU LUCE E GAS.
VUOI?
Edison ti offre tante soluzioni
per la luce e il gas di casa.
Scopri l'offerta più adatta
alle tue esigenze.
CHIAMA SUBITO IL NUMERO
VERDE O VISITA IL SITO.
PASSARE A EDISON È FACILE,
VELOCE, GRATUITO E NON
RICHIEDE INTERVENTI
SUI CONTATORI.
edisoncasa.it
800 612 612
Numero Verde
24h su 24h • 7 giorni su 7
EDISON



Calici Driade, Riedel e WMF, tavolo 100Fa, parete e pavimento Laminam collezione Blend

Rossi d'autunno

CINQUE BOTTIGLIE VIGOROSE DA ACCOSTARE A CINQUE PIATTI SQUISITI, PER ASSAPORARE FINO ALL'ULTIMO SORSO L'INTENSO PIACERE DELLA TAVOLA DI STAGIONE

foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, ricette di Alessandra Avallone, styling di Stefania Aledi, abbinamenti e commenti ai vini di Sandro Sangiorgi



Castello delle Regine

Prima che una cantina vinicola Castello delle Regine è un'azienda antica di spiccata vocazione agricola (400 ettari di colline nel Sud dell'Umbria, tra Narni e Amelia). Ai vigneti (soprattutto Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon) si affiancano ulivi, un allevamento di vacche di razza chianina, orti, boschi e un relais. Nella produzione vinicola l'uso di fertilizzanti naturali e la raccolta manuale sono completate da moderne tecnologie di vinificazione, per ottenere vini di forte tipicità ed eleganza.

• www.castellodelleregine.com, tel. 0744

Rilettes di anatra
pag. 152

IL VINO
Rosso di Podernovo
La campagna umbra si rivela un luogo di grande vocazione per il Sangiovese. Con il contributo di piccole percentuali di Montepulciano e Syrah, il vitigno principe dell'Italia centrale assume una fisionomia accogliente, non perde la consueta energia e rafforza il profilo di un vino equilibrato e persistente. A qualificare il prodotto di punta del Castello delle Regine c'è la sua duttilità nel servire la tavola, in particolare quella autunnale (dai patè di carne alle paste fresche con cacciagione, fino agli spezzatini speziati). Così è sulle Rillettes: la stoffa del vino seduce la fibra della carne e la fonde con la sua graduale corposità.

Arredi 100Fa, terrina Maxwell&Williams, calice WMF, parete Laminam collezione I Naturali



IL VINO
Lagrein Sigis Mundus 2010 DOC
La cantina Colterenzio opera un costante sforzo qualitativo sulle specialità autoctone, che ben si coglie in questo Lagrein dedicato all'Arciduca Sigismondo. Si tratta di un rosso ottenuto nella Conca di Bolzano, dove il sottosuolo di porfido restituisce al vino altoatesino l'autorevolezza per mettersi in gioco in accostamenti complessi, intensamente aromatici e dalla densa cremosità, come quello con primi conditi con ragù di carne affumicata, formaggi intensi e verdure e piatti a base di verza.

Risotto con bietole e puzzone di Moena,
pag. 152

Colterenzio

La Cantina Colterenzio dispone di 300 ettari di vigneti nel Sud dell'Alto Adige, situati tutti tra i 230 e i 650 metri di altitudine. L'esperienza maturata in oltre 50 anni di attività, l'uso della viticoltura integrata, le uve raccolte a mano e le tecniche di lavorazione innovative garantiscono qui prodotti di grande qualità. La linea Cornell, cui appartiene questo Lagrein, nomina i grandi cru di Colterenzio: prodotti con le uve provenienti dai migliori vigneti, grazie a cura, passione e affinamento in barrique, sono vini complessi e longevi.
● **www.colterenzio.it, tel. 0471 664246**

Arredi 100Fa, parete Laminam collezione Blend, piatti Frette at home, calici Driade

Consorzio Vini di Romagna

Il consorzio (che riunisce oltre 100 cantine, con 15 mila ettari di vigneti DOC e circa 20 milioni di bottiglie prodotte ogni anno) è impegnato nella valorizzazione e nella promozione dei vini a Denominazione di Origine della Romagna. Un'area geografica ricca di cultura, nota per la vocazione all'ospitalità e alla gastronomia e con alle spalle una storia vitivinicola antica. Nell'ultimo decennio la regolamentazione dei disciplinari, la modernizzazione delle tecniche di coltivazione e produzione stanno stimolando un nuovo interesse per questi vini autentici (dall'Albana al Sangiovse fino al Trebbiano), frutto di una terra genuina, che dall'Adriatico all'Appennino disegna campi, rilievi, dolci colline, vigneti e cantine (aperte in questi mesi a visite e degustazioni).

- **www.consorziovinidiromagna.com, tel. 0546 28455**







IL VINO
Sangiovese di Romagna
Il Sangiovese possiede una particolare umanità agreste che può dare conforto, che fa sentire a casa, anche quando si tratta di un vino esclusivo. Cosa aggiunge la Romagna a questa personalità? È evidente una maggiore spontaneità che evoca una particolare durezza bonaria. Le differenze tra i territori aprono a diversi usi gastronomici di questo vino. Nelle versioni giovanili si confronta con le carni alla griglia, in quelle più corpose anche carni suine dalle cotture elaborate. Su questo spezzatino si misura un privilegiato rapporto col cibo, fatto di contrasto alle sensazioni grasse e, nel contempo, di gratificazione dell'autunnale timbro dei funghi secchi e della morbida cedevolezza delle patate.



SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE E FUNGHI

DOSI PER 4 PERSONE
800 g di spezzatino di vitello - 1 costola di sedano - 1 carota piccola - 1 cipolla piccola - 10 g di funghi secchi misti - 4 patate grosse - 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 dado da brodo - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Ammollate i funghi in acqua tiepida. Tritate finemente sedano, carota e cipolla e fateli soffriggere in 4 cucchiai di olio extravergine con i funghi, scolati.
● **2** Quando le verdure sono tenere aggiungete la carne e fatela rosolare a fuoco vivace; sfumate con il vino e lasciate evaporare. Aggiungete il dado sbriciolato e il concentrato di pomodoro stemperato nell'acqua, abbassate la fiamma e coprite. Lasciate cuocere un'ora a fuoco dolce; quindi aggiungete le patate sbucciate e tagliate a grossi dadi, coprite e cuocete per 30 minuti; regolate di sale e pepate. Controllate la cottura della carne, che deve essere morbida e, se serve, lasciate ancora sul fuoco basso (fino a mezz'ora). Servite carne e patate irrorate abbondantemente dal fondo di cottura.

FACILE
● **Preparazione 2o minuti**
● **Cottura 2 ore**

Tegame ghisa Le Cruiset, calici Riedel, arredi 100Fa, parete Laminam collezione I naturali



Cavit

Cavit è la più strutturata cantina sociale del Trentino, regione nella quale le cooperative hanno ancora un ruolo centrale nella conservazione della cultura enologica territoriale. Così l'azienda riunisce tante piccole realtà artigianali (11 cantine sociali con oltre 4.500 viticoltori associati): raccoglie, esamina e seleziona le materie prime derivanti dalle migliori produzioni, sottoponendole a severi controlli dall'affinamento all'imbottigliamento. Di Cavit va segnalato anche l'impegno alla sostenibilità della produzione, alla tutela dell'ambiente, alla formazione e alla divulgazione enologica.

- www.cavit.it, tel. 0461 381711

Filetti all'aceto balsamico, pag. 152

IL VINO
Teroldego Rotaliano DOC Mastri Vernacoli
La vocazione di Cavit alla conservazione del patrimonio vitivinicolo del Trentino si esprime nelle attenzioni rivolte al Teroldego che nasce nel Campo Rotaliano, un luogo di sassi e luce arricchito dalle eredità lasciate dal torrente Noce, in vigneti circondati dalle montagne. La versione della selezione Mastri Vernacoli ha la compostezza e la fragranza per accompagnare paste ripiene, secondi di carni bianche con funghi e rosse con salse a base di aceto Tradizionale di Modena e Reggio Emilia.

Piatto Frette at home, calice Riedel, arredi 100Fa, parete Laminam collezione Blend

IL VINO
Sàgana
La Sicilia oggi è un laboratorio enologico dove s'incrociano vitigni internazionali e antiche varietà, come il Nero d'Avola, che dai Balcani si sono diffuse nelle regioni mediterranee.
Il Sàgana nasce dei vigneti dell'agro nisseno, a Butera, dove a 350 metri sul livello del mare il Nero d'Avola matura un'odorosa vitalità sanguigna che spicca nel matrimonio di dense minestre di legumi. Allo stesso modo accompagna la cucina di pesci brutti ma saporiti con cotture lunghe, anche rafforzata dal peperoncino; oppure involtini di carne ripieni cotti al pomodoro.



Minestra di fagioli di Lamon, pag. 129

Cusumano

Valorizzare i vitigni siciliani in chiave contemporanea è l'obiettivo di questa fortunata azienda, voluta nel 2001 dai fratelli Alberto e Diego Cusumano. Il territorio si articola su 465 ettari in diverse aree dell'isola: dai terreni argillosi di Alcamo, nel Trapanese, alle rocce ignee dell'Etna, dalla dimensione arcaica di Butera, nel Nisseno, alla moderna cantina di Partinico, nel Palermitano. Cusumano battezza 15 etichette e due linee di prodotti: una di vitigni autoctoni vinificati in purezza e una "firmata" (tra cui il Sàgana) di vini territoriali dai nomi ispirati a quelli arcaici dei vigneti.
● **www.cusumano.it, tel. 091 8907933**

Arredi 100Fa, calice Italesse, parete Laminam collezione I Naturali

RILLETTES DI ANATRA

Castello delle Regine - Rosso di Podernovo

PER 6 PERSONE

2 cosce e 2 ali di anatra - 1 costola di sedano - 1 carota - 2 scalogni - 1 cucchiaino di bacche di ginepro - 4 fette spesse di pancetta - sale - pepe macinato al momento

● **1** Mettete in una casseruola le cosce di anatra e le ali, aggiungete la costola del sedano divisa a metà, la carota sbucciata e tagliata a grossi tocchi, la pancetta, gli scalogni sbucciati e le bacche di ginepro. Coprite a filo di acqua, salate leggermente, ponete sul fuoco a pentola coperta e cuocete 1 ora, scostate leggermente il coperchio e cuocete ancora 1 ora.
● **2** Lasciate intiepidire la carne, disossatela, eliminate la pelle, sfilacciatela con una forchetta; tritate la pancetta. Eliminate il sedano e gli scalogni dal fondo di cottura; schiacciate la carota con la forchetta. Prelevate 4 cucchiai di grasso e tenetelo da parte.
● **3** Rimettete la carne, la pancetta e la carota nella pentola con il suo fondo, fatela asciugare a fuoco dolce finché tutta l'acqua sarà evaporata. Regolate di sale e pepate; trasferite il composto in una terrina da 1/2 litro, pareggiate la superfice e colatevi sopra il grasso tenuto da parte. Lasciatele riposare un giorno in frigorifero. Servite, se vi piace, con crostini di pane integrale.

MEDIA
● **Preparazione 50 minuti + riposo**
● **Cottura 2 ore**

RISOTTO CON BIETOLE E PUZZONE DI MOENA

Colterenzio - Lagrein Sigis Mundus 2010 DOC

DOSI PER 4 PERSONE

320 gr di riso Carnaroli - 1 mazzo di piccole bietole da costa - 150 g di puzzone di Moena - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 litro di brodo vegetale leggero - 1/2 cipolla piccola - 50 g di burro - 1 fetta di pane di segale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate le bietole e dividete la parte verde da quella bianca. Lessate le foglie in acqua bollente salata e quando sono cotte, frullatele con 1 cucchiaio di olio (tenete il resto per una minestra o un contorno). Tagliate la parte bianca a piccoli rombi.
● **2** Tritate la cipolla e fatela soffriggere in 30 g di burro, aggiungete i rombi di costa preparati e fate stufare brevemente. Unite il riso, tostatelo, sfumate con il vino. Quando è evaporato aggiungete un mestolo di brodo caldo, portate a cottura (circa 20 minuti), aggiungendo brodo man mano che evapora e mescolando con un cucchiaio.
● **3** Intanto sbriciolate il pane di segale e fatelo tostare leggermente in padella senza codimento. A fine cottura mantecate il risotto con il burro rimasto e il puzzone di Moena a scaglie. Servite il risotto macchiato con la crema verde di bietole e le briciole di pane di segale.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 40 minuti**

FILETTI ALL'ACETO BALSAMICO

Cavit - Teroldego Rotaliano DOC Mastri Vernacoli

DOSI PER 4 PERSONE

4 filetti di manzo da 120-140 g l'uno - 200 g di patatine novelle con la buccia lessate - 4 grossi scalogni lessati - 4 rametti di timo - 1 mazzetto di cerfoglio - 1 bicchiere di vino rosso - aceto balsamico - poco brodo - 60 g di burro - sale - pepe macinato al momento

● **1** Legate i filetti con spago da cucina. Scaldate una padella antiaderente, scioglietevi 40 g di burro e fatevi rosolare per una decina di minuti le patatine non sbucciate e gli scalogni. Salate, pepate, cospargete con un trito di timo e cerfoglio; spegnete dopo 1 minuto.
● **2** Nel frattempo scaldate un'altra padella dal fondo spesso e sigillatevi i filetti prima sui lati poi sopra e sotto, senza condimento. Quindi sciogliete il burro rimsto nella padella e cuocete ancora 2-3 minuti rigirandoli un paio di volte; salate, pepate, trasferite nel forno caldo a 100°.
● **3** Staccate il fondo con il vino rosso, aggiungete qualche cucchiaio di brodo e portate a ebollizione facendo evaporare l'alcol. Quando la salsina è ristretta unite 2 cucchiai di aceto balsamico, fate sobbolire ancora 1 minuto, regolate di sale e versate sopra la carne aggiungendo il contorno di patate e scalogno.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 15 minuti**

MINESTRA AI FAGIOLI DI LAMON

Cusumano - Sàgana

DOSI PER 4 PERSONE

300 gr di fagioli di Lamon secchi - 1 carota piccola - 1 costola di sedano - 1 cipolla piccola - 100 g di pancetta tesa poco stagionata - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Lessate i fagioli con la pancetta in un litro di acqua per circa 1 ora; salate e pepate solo a fine cottura. Togliete la pancetta e circa metà dei fagioli, che lascerete interi; con un frullatore a immersione riducete i fagioli restanti in crema.
● **2** Preparate un trito fine di sedano, carota e cipolla, soffriggete in una pentola capiente a fuoco dolcissimo con 4 cucchiai di olio, fino a quando le verdure diventano morbide; aggiungete gli aghi di rosmarino. Riunite nella pentola i fagioli interi, la crema e il soffritto e lasciate sobbollire il tutto per circa 30 minuti, in modo che i sapori si amalgamino. Affettate la pancetta, riscaldatela qualche istante nella zuppa e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 30 minuti + l'ammollo**
● **Cottura 1 ora e 30 minuti**





NEL NUMERO DI DICEMBRE

PRANZO DI NATALE Tradizionale e sontuoso, conquista con i classici irrinunciabili della festa più importante dell'anno. Raffinati antipasti di terra e di mare, pasta ripiena, arrosti trionfali, crostacei e dolci strepitosi.

DELIZIE SALATE Insalate ricche, rinforzate da carne e pesce, per aprire il menu. A seguire, ravioli e cappelletti con ripieni antichi e spettacolari secondi arrostiti.

IRRESISTIBILI DOLCEZZE Prima del panettone o di altre prelibatezze della nostra tradizione regionale, una sfilata di squisiti dessert con la frutta e pandorini monoporzione.

in edicola dal 6 novembre

SALE&PEPE

n. 11 NOVEMBRE 2013

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Loredana Maestri lmaestri@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Fulvia Carmagnini, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Miriam Ferrari, Jennifer Graf, Paola Mancuso, Marta Mariani, Alessandro Pasinelli Studio, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Beatrice Spagoni, Elaine Trigiani, Paola Volpari

Foto: Alkèmia, Marco Azzoni/MDA, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Stefania Sainaghi, Claudio Tajoli, Michele Tabozzi, Nicoletta Valdisteno

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel.199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333
e-mail: collez@mondadori.it
Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7490 del 20 dicembre 2012

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali



Dedica senza fretta del tempo
alla vera amicizia.
Vivi biologico
Scegli GerminalBio



Fiocchi
Avena
Mela
Biscotti
KAMUT
Mirtillo
KAMUT
Albicocca